Scholtès

CI 66 M W
CI 66 M A
CI 66 M

FR Français

Mode d'emploi
CUISINIERE ET FOUR

Sommaire

IT Italiano

Istruzioni per l'uso
CUCINA E FORNO

Sommario

NL Nederland

Gebruiksaanwijzing
FORNUIS EN OVEN

Inhoud

GB English

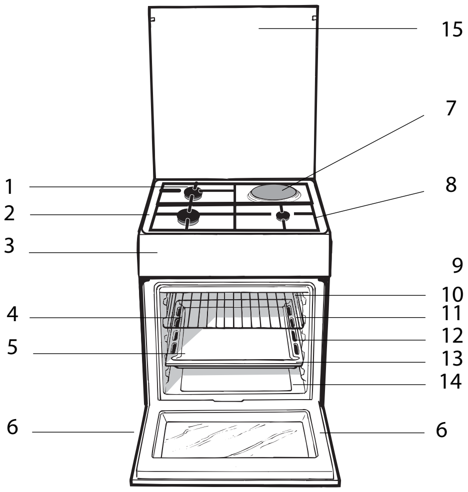
Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

DE Deutsch

Bedienungsanleitungen
HERD UND OFEN

Inhalt



FR Description de l'appareil
Vue d'ensemble

1. Brûleur à gaz
2.Grille du plan de cuisson
3. Tableau de bord
4. Support GRILLE
5. Support LECHEFRITE
6.Pied de réglage
7. Table de cuisson electrique
8. Plateau du plan de cuisson
9. GLISSIERES de coulissement
10. niveau 5
11. niveau 4
12. niveau 3
13. niveau 2
14. niveau 1
15.Couvercle en verre (N'existe que sur certains modèles)

IT Descrizione dell'apparecchio
Vista d'insieme

1.Bruciatore a gas
2.Griglia del piano di lavoro
3.Pannello di controllo
4.Ripiano GRIGLIA
5.Ripiano LECCARDA
6.Piedino di regolazione
7.PIASTRE ELETTRICHE
8.Piano di contenimento eventuali trabocchi
9.GUIDE di scorrimento dei ripiani
10.posizione 5
11.posizione 4
12.posizione 3
13.posizione 2
14.posizione 1
15. Coperchio vetro (Solo su alcuni modelli)

NL Aanzichttekening
Aanzichttekening

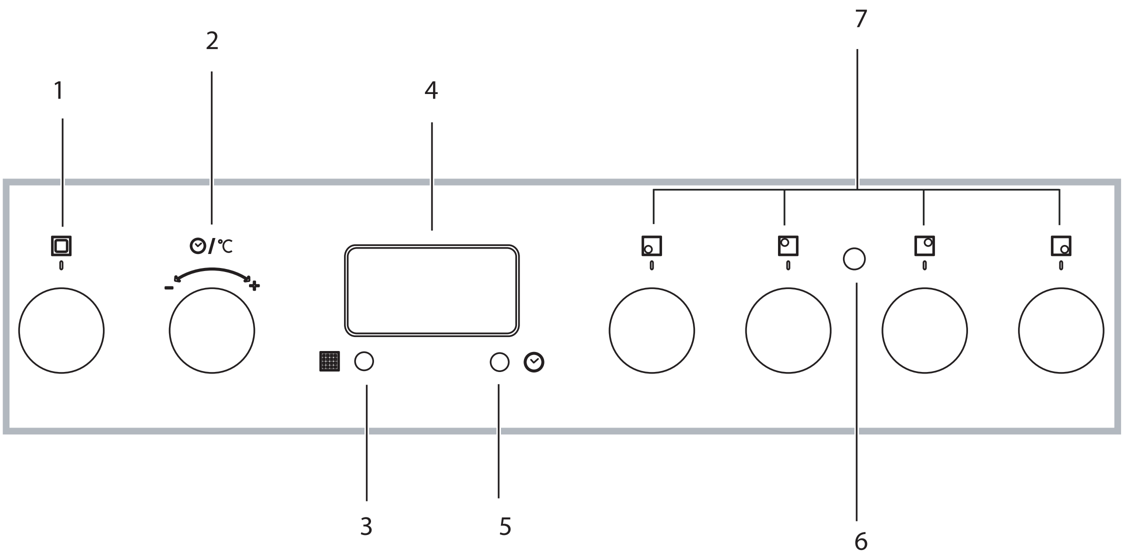
1. Gasbrander
2. Rooster van het fornuis
3. Bedieningspaneel
4. Ovenrek
5. Lekplaat of bakplaat
6. Stelschroeven
7. Elektrische kookplaat
8. Plaat voor opvangen van overkooksel
9. Geleidersvan de roosters
10. stand 5
11. stand 4
12. stand 3
13. stand 2
14. stand 1
15.Glazen deksal (Slechts op enkele modellen aanwezig)

GB Description of the appliance
Overall view

1. Hob burner
2. Hob Grid
3.Control panel
4.Sliding grill rack
5.DRIPPING pan
6.Adjustable foot
7.ELECTRIC HOTPLATE
8.Containment surface for spills
9.GUIDE RAILS for the sliding racks
10.position 5
11.position 4
12.position 3
13.position 2
14.position 1
15.Glass Cover *(Available only on certain models)

DE Beschreibung des Gerätes
Geräteansicht

1. Gasbrenner
2. Kochmuldernrost
3. Bedienfeld
4. Einschub BACKOFENROST
5.Einschub FETTPFANNE
6. Höhenverstellbarer Stellfuß
7. Elektrische Kochzone
8. Kochfeld- Überlaufschutz
9. GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
10. position 5
11. position 4
12. position 3
13. position 2
14. position 1
15.Glasabdeckung (Nur bei einigen Modellen)



IT Descrizione dell'apparecchio
Panello di controllo

1. Manopola PROGRAMMI
2. Manopola TERMOSTATO/ IMPOSTAZIONETEMPI
3. Tasto PIROLISI
4. DISPLAY
5. IMPOSTAZIONE TEMPI
6. SPIA PIASTRA ELETTRICA
7. Manopole Bruciatori o della Piastra Elettrica del piano cottura

GB Description of the appliance
Control panel

1. SELECTOR knob
2. THERMOSTAT/TIMER knob
3. PYROLITIC CYCLE button
4. DISPLAY
5. INDICATOR LIGHT for ELECTRIC HOTPLATE
6. THERMOSTAT indicator light
7. HOB BURNER and ELECTRIC HOTPLATE control cnobs

FR Description de l'appareil
Tableau de bord

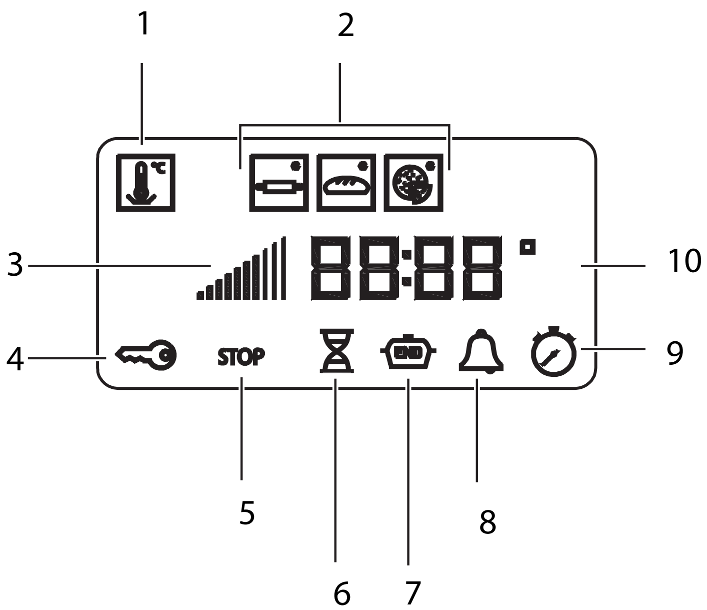
1. Bouton PROGRAMMES
2. Bouton THERMOSTAT/TEMPS SELECTION
3. Touche PYROLYSE
4. AFFICHEUR
5. Touche selection Temps
6. Voyant PLAQUE ELEKTRIQUE
7. Boutons BRULEURS et de la PLAQUE ELEKTRIQUE du plan de cuisson

NL Aanzichttekening
Bedieningspaneel

1. PROGRAMMAKNOP
2. Knop THERMOSTAAT/ INSTELLEN TIJDEN
3. Toets PYROLYSE
4. DISPLAY
5. Toets INSTELLEN TIJDEN
6. Controlelampje ELEKTRISCHE COOKPLAAT
7. Knoppen BRANDERS en de ELEKTRISCHE COOKPLAAT van de kookplaat

DE Beschreibung des Gerätes
Bedienfeld

1. Reglerknopf PROGRAMME
2. Drehknopf THERMOSTAT/ ZEITEINSTELLUNG
3. Taste PYROLYSE
4. DISPLAY
5. TasteZEITEINSTELLUNG
6. Kontrolleuchte ELEKTROPLATTE
7. Reglerknopf KOCHFELDBRENNER und ELEKTROPLATTE



FR

1. Icône PROGRAMME BASSE TEMPERATURE
2. Icônes PROGRAMMES AUTOMATIQUES
3. Indicateur de Préchauffage
4. Voyant PORTE VERROUILLEE
5. Icône STOP
6. Icône DUREE
7. Icône FIN DE CUISSON
8. Icône MINUTEUR
9. Icône HORLOGE
10.Chiffres TEMPS et TEMPERATURE

I T

1. Icona PROGRAMMA BASSA TEMPERATURA
2. Icone PROGRAMMI AUTOMATICI
3. Indicatore del Preriscaldamento
4. Indicatore PORTA BLOCCATA
5. Icona STOP
6. Icona DURATA
7. Icona FINE COTTURA
8. Icona CONTAMINUTI
9. Icona OROLOGIO
10.Digit numerici TEMPERATURA e TEMPI

NL

1. Symbool PROGRAMMA LAGE TEMPERATUR
2 .Symbolen AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
3. Aanwijzer van de Voorverwarming
4. Aanwijzer DEURBLOKKERING
5. Symbool STOP
6. Symbool DUUR
7. Symbool EINDE BEREIDING
8. Symbool TIMER
9. Symbool KLOK
10.Cijfers TEMPERATUREN en TIJDEN

GB

1. LOW TEMPERATURE MODE icon
2. AUTOMATIC COOKING MODE icons
3. Indicator Preheating
4. indicator DOOR LOCK
5. icon STOP
6. icon DURATION
7. icon END OF COOKING
8. icon TIMER
9. icon CLOCK
10.digits TIME and TEMPERATURE

DE

1. Symbol PROGRAMME NIEDRIGE TEMPERATUR
2. Symboltasten AUTOMATIK-GARPROGRAMME
3. Vorheizanzeige
4. TÜRSPERRE Anzeige
5. STOPP Symbol
6. DAUER Symbol
7. GARENDE Symbol
8. KURZZEITWECKER Symbol
9. UHR Symbol
10.ZEITEN und TEMPERATUR Digit-Anzeige

IT Assistenza

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri.
In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.
! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.
Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.
*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.scholtes.com.

GB Assistance

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions.
Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers.
Call for technical assistance in the event of a malfunction.
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR Assistance

Attention :
L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : " F " suivi des chiffres.
Contactez alors un service d'assistance technique.
! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.
Indiquer :
- le type d'anomalie ;
- le modèle de l'appareil (Mod.) ;
- Son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

NL Servicedienst

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door enkele nummers.
In deze gevallen moet u de technische dienst inschakelen.
! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.
Dit dient u door te geven:
- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

DE Kundendienst

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F" gefolgt von Nummern.
In diesem Fall den Kundendienst anfordern.
! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.
Geben Sie bitte Folgendes an:
- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

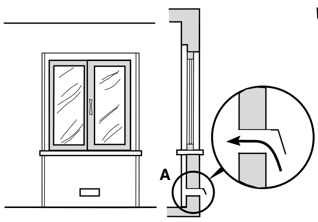
! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata).
Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (*vedi figura A*).
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm^2 – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (*vedi figura B*) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.

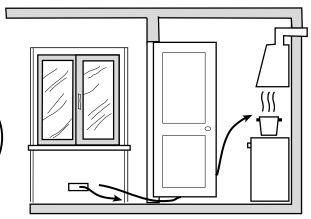
A



Apertura di ventilazione per l'aria comburente

Locale adiacente Locale da ventilare

B

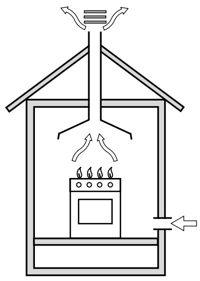


Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

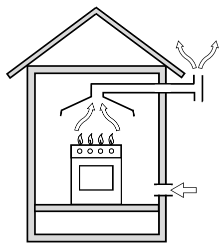
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (*vedi figure*).



Scarico direttamente all'esterno



Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

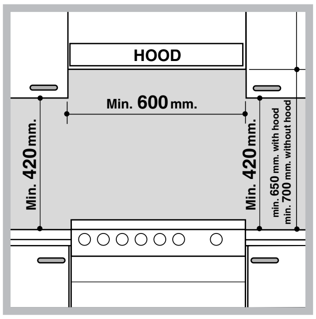
! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti
di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

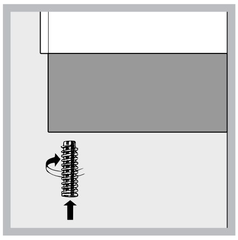
! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;

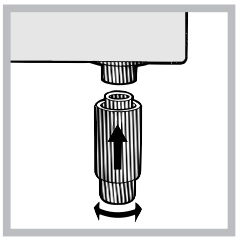


- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (*vedi figura*);
- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (*vedi figura*).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi tabella Dati tecnici*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario *vedi sotto*). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

* Presente solo su alcuni modelli.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.

! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

Controllo tenuta

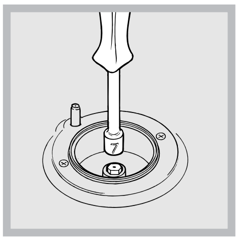
A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

Adattamento del piano cottura

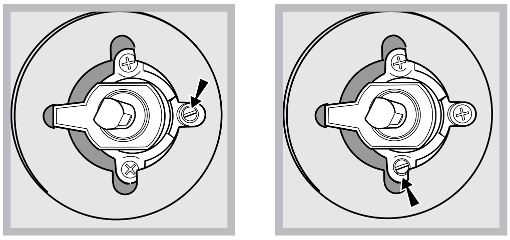
Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;



2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (*vedi figura*), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;



3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

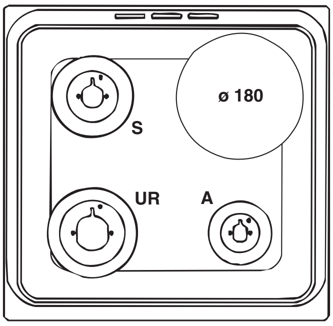
! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme EN 88-1 e EN88-2 in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido By-Pass 1/100	ugello 1/100	portata* g/h		Gas Naturale ugello 1/100	portata* l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Ultra Rapido (Grande) (UR)	100	3,30	0,7	41	91	240	236	123	314
Semi Rapido (Medio)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (Piccolo)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³



CI 66 M W
CI 66 M A
CI 66 M I

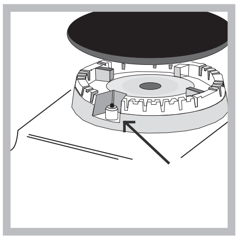
TABELLA CARATTERISTICHE	
Dimensioni Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	lt. 56
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale funzione di riscaldamento: Tradizione Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata funzione di riscaldamento: Rosticceria
	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2008/142/EC del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni - 93/68/EEC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Avvio e utilizzo

IT

Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori
In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.
Per accendere un bruciatore del piano cottura:
1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima .
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo , sul massimo o su una posizione intermedia.



Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (*vedi figura*) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta.
Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto •.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	ø Diametro Recipienti (cm)
Ultra Rapido (UR)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Piastra elettrica*

La regolazione può essere effettuata ruotando la manopola corrispondente in senso orario o anti-orario su 6 posizioni diverse:

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Potenza minima
2 - 5	Potenze intermedie
6	Potenza massima

Per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento, si ha l'accensione della spia di funzionamento.



ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.

* Presente solo su alcuni modelli.

Impostare l’orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto ⏲ finchè non lampeggiano l’icona ⏱ e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il “+” e “-” per regolare l’ora;
3. premere di nuovo il tasto ⏲ finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il “+” e “-” per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto ⏲ per confermare.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall’utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto ⏲ finchè non lampeggiano l’icona 🔔 e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il “+” e “-” per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto ⏲ per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Uso del forno

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un’ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L’odore che si avverte è dovuto all’evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l’indicatore del preriscaldamento si illumina.
È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Quando si spegne l’indicatore del preriscaldamento .ıIll e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l’ora di fine della cottura (*vedi programmi di cottura*);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione “0”.
5. È possibile modificare la durata della cottura (*vedi programmi di cottura*).
6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l’apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma ROSTICCERIA non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d’aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. All’inizio del programma PIROLISI la ventola funziona a bassa velocità.
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.

IT

Programmi di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.
Nel programma GIRARROSTO il valore preimpostato è 270°C.

Programma **FORNO TRADIZIONE**
Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

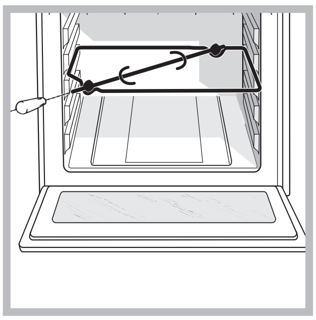
Programma **MULTILIVELLO**
Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **ROSTICCERIA**
Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GIRARROSTO**
La funzione è ottimizzata per le cotture al girarrosto. Effettuare le cotture con porta del forno chiusa.

Programmi **BASSA TEMPERATURA**
Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.

Girarrosto



Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando le icone ;

! Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Programmi di cottura automatici

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La durata di cottura può essere modificata di alcuni minuti, come di seguito specificato nella descrizione delle singole funzioni.

Programma **PIZZA**
Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. E' possibile modificare solo la durata di -5/+5 minuti.
Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- ungere leggermente la leccarda e le teglie.

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 120°. A questo punto sarà possibile infornare la pizza.

Ricetta per la PIZZA :
1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora o funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40° e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura PIZZA

Programma **PANE**
Utilizzare questa funzione per realizzare del pane.
Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5**;

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 40°. A questo punto sarà possibile infornare il pane.

IT

Ricetta per il PANE :
1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:
- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale **BASSA TEMPERATURA** a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5**. Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.

Programma **DOLCI**
Questa funzione è ideale per la cottura di dolci. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. E' possibile modificare solo la durata di -10/+10 minuti.

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura
1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura
! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone e accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.
Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GIRARROSTO e ROSTICCERIA, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA
- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

Consigli pratici per l'uso della piastra elettrica

Per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra è bene usare recipienti con fondo piano e di diametro non inferiore a quello della piastra.

! Prima di utilizzarle per la prima volta, è necessario riscaldare le piastre di cottura alla massima temperatura per circa 4 minuti, senza pentola. Durante questa fase iniziale, il rivestimento protettivo si indurisce e raggiunge la massima resistenza.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestroni
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

Tabella cottura in forno

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
PRIME PORTATE	Plum-cake salati	plum-cake alle olive, al tonno, ecc.	Dolci o Multilivello	160 °C	tortiera su leccarda
	Torte rustiche	torte rustiche al formaggio, pasticcio al salmone,…	Dolci o Multilivello	200 °C	su leccarda
	Terrine	terrine di pesce, carne, verdure, foie gras, ecc.	Tradizione	160 °C	stampo da terrine su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Tegamino	pasticci di fegato di volatile, purè di salmone, uova in cocotte, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé al formaggio, alle verdure, al pesce, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
I LEGUMI	Cibi al gratin	gratin di patate, zuppa parmentier, lasagne, ecc.	gratin (o rosticceria)	200-210 °C	vassoio su leccarda
	Verdure farcite	patate, pomodori, zucchine, cavoli, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
	Verdure brasate in cocotte	lattuga, carote allo zafferano, scorzobianca, ecc.	Tradizione	200 °C	cocotte su leccarda
	Flan	flan ai funghi, frittelle di verdura, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino o tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Terrine	terrine di verdure	Tradizione	160 °C	tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé d'asparagi, al pomodoro, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pietanze in pastella	pasticcio di verdure, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	tartufi, ecc.	Multilivello	200 °C	cartoccio su leccarda
	Riso	Pilaf	Tradizione	180 °C	vassoio su leccarda

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
LE CARNI	Volatili arrosto	pollo, anatra, galletto, cappone,.	Rosticceria	200 °C	volatile su griglia
	Volatili allo spiedo	pollo, galletti	Girarrosto	270 °C	supporto per girarrosto
	Arrosti	arrosto di maiale, di vitello, di tacchino, roast-beef, coscia d'agnello, coscia di capriolo, petto farcito di vitello, ecc.	Rosticceria	200 °C	carne su griglia
	grossi pezzi brasati	cosciotto intero brasato, cappone o tacchino grande, ecc.	Multilivello	180 °C(a un terzo della cottura, abbassare a 160 °C)	carne su leccardabagnare a intervalli regolari con il sugo di cottura
	Sauté di carne in cocottee pietanze tradizionali	manzo bourguignon, coniglio alla cacciatora, sauté di vitello Marengo, stufato d'agnello, pollo alla basca, ecc.backenhof, terrine, ecc.	Tradizione	190 °C	cocotte su leccarda
	Grigliate	bistecche, braciole, salsicce da grigliare, spiedini, cosce di pollo, ecc.	Multilivello	200 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Carni in pastella	filetto di manzo Wellington, cosciotto in pastella, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda (per pezzi grandi, abbassare a 160 °C dopo la cottura della pastella)
	Pietanze in pastella di sale	volatili in pastella di sale, ecc.	Multilivello	240 °C	carne su leccarda o vassoio su leccarda
I PESCI	Pesci alla griglia e spiedini	spigola, sgombro, sardina, triglia, tonno, ecc.	Multilivello	180 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Pesci interi (farciti)	orata, carpa, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Filetti di pesce (con aggiunta di vino o altro liquido)	salmone, scorfano, merluzzo, spigola, ecc.	Tradizione	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	sogliola, limanda, conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Pesce in pastella (pasta sfoglia o pasta frolla)	salmone, spiedino, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Pesce al gratin	merluzzo alla provenzale gratinato, ecc.	gratin(o rosticceria)	200-210 °C	vassoio su leccarda
	Soufflé	conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pesci in pastella di sale	spigola, carpa, ecc.	Multilivello	240 °C	pesce su leccarda o vassoio su leccarda

Tabella cottura in forno

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
DOLCI DI PASTICCERIA	Biscotti (senza lievito)	pan di spagna, savoiradi, biscotti arrotolati, Brownie,	Dolci o Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Torte al formaggio bianco			200 °C	tortiera su leccarda
	Crostate in pasta lievitata	crostate allo zucchero, torte di pane briosciato alla frutta		180 °C	tortiera su leccarda
	Cottura di basi per crostate (pasta sablée)	crostate alla frutta cruda (fragole, lamponi, ecc.)		180 °C	tortiera su leccarda(fagiolo secchi in pasta)
	Pasticci (pasta sfoglia o pasta frolla)	pasticci alle pere, ecc.		220 °C	tortiera su leccarda
	bigné	profiterol, piccoli bigné, bigné, paris brest, saint honoré, ecc.		190 °C	su leccarda
	Piccoli dolci di pasticceria (lievito naturale)	croissant, crostate allo zucchero, brioche vuote, piccoli savarin, ecc.		180 °C	su leccarda
	Dolci di pasticceria grandi (lievito naturale)	kougloff, brioche, panettone, pane dolce,...		160 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
PASTICCINI	Pasta da biscotti	biscotti in vassoietti di carta, biscotti al cucchiaio, ecc.	Dolci o Multilivello	180 °C	su leccarda
	Pasta sablée	frollini, biscotti spritz, biscottini secchi, ecc.		200 °C	su leccarda
	Pasta sfoglia	dolci sfogliati di vario tipo, ecc.		200 °C	su leccarda
	Amaretti, palline di cocco	amaretti alla noce di cocco o alla mandorla		180 °C	su leccarda
	Pasta lievitata	mini-brioche, mini-croissant, ecc.		180 °C	su leccarda
	Meringhe bianche			70 °C	su leccarda
	Meringhe ambrate			110 °C	su leccarda
ENTRE METS	Pudding	pudding a base di pane o brioche, pudding al riso	Dolci o Multilivello	190 °C	tortiera su leccarda
	Creme e flanDolci di semola	crème caramel, crème brûlée, flan al cioccolato, ecc.		160 °C	Stampi o tegamino su leccarda (bagno-maria su leccarda)
	Dolci al riso	riso alla condé, riso imperatrice, ecc.		180 °C	tortiera su leccarda
	Soufflé	soufflé al liquore, soufflé alla frutta, ecc.		200 °C	tortiera su leccarda
FRUTTA	Frutta farcita o al cartoccio	mele al forno, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera o cartoccio su leccarda

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
VARIE	Yogurt		Bassa temperatura	40 °C	tegamino su leccarda
	Cibi secchi	funghi, erbe, frutta o verdura a fette, ecc.	Bassa temperatura	65 °C	su griglia

Programmi di cottura automatici

	Funzione	Cottura raccomandata per ...	ESEMPI	SUPPORTI	Livello leccarda	Durata cottura (minuti)	Infornatura
	Dolci	Plum-cake e quattro quarti (con lievito chimico)	plum-cake alla frutta, marezzati, quattro quarti, ecc.	tortiera su leccarda	2	45**	Freddo
		Crostate alla frutta (pasta frolla o pasta sfoglia, con o senza flan)	crostate di mele, mirabelle, pere, ecc.	tortiera su leccarda	2		
		Pasta sfoglia	panzerotti alle mele, torte rustiche, pasticci, ecc.	su leccarda	2		
		Dolci senza lievito (clafoutis, torta pithivier alle mandorle, torta rustica, ecc.)		su leccarda	2		
	Pizze	Pizze alte, focacce (impasto di pane)			2	28**	Caldo o freddo
	Pane	***			2	55	Freddo

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.
** Le durate delle cotture automatiche sono preimpostate. I valori in tabella si riferiscono ai valori di durata minima e massima, modificabile dall'utente a partire dalla durata preimpostata.
*** Come da ricetta, aggiungere 100 gr di acqua nella leccarda.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchè l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GIRARROSTO e ROSTICCERIA a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.
- Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.
  Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby.
  La modalità standby è visualizzata con "Icona Orologio" in alta luminosità.
  Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.

- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.

- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.

- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.

- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

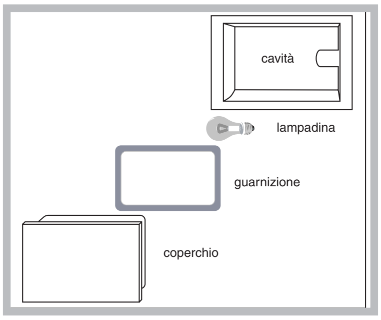
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.

Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (*vedi figura*).

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

* Presente solo su alcuni modelli.

Pulizia automatica PIROLISI

Il programma PIROLISI porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito.
Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.

Prima di attivare PIROLISI:

- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori;
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.
- posizionare la manopola PROGRAMMI su "0"

! Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.

! L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.

Per attivare il ciclo di pulizia PIROLISI premere per circa 4 secondi il tasto ⠿. Tramite la manopole IMPOSTAZIONE TEMPI è possibile scegliere il livello di pulizia desiderato con durata preimpostata e non modificabile:
1. Economico (ECO): ruotare la manopola verso "-". Durata 1 ora;
2. Normale (NOR): livello iniziale. Durata 1 ora e 30 minuti;
3. Intensivo (INT): ruotare la manopola verso "+". Durata 2 ore.
4. Premere il tasto ⏲ per confermare.

Anche per il ciclo PIROLISI, come per un normale ciclo di cottura, è possibile programmare quando far terminare il ciclo di pulizia (*vedi Programmare la fine della pulizia automatica*).

Dispositivi di sicurezza

- l'icona 🔑 sul display illuminata indica che la porta del forno si è bloccata automaticamente non appena la temperatura ha raggiunto valori elevati;
- l'icona **STOP** indica che in qualsiasi momento premendo il tasto ⠿ è possibile annullare il ciclo di pulizia;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;
- a bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e fine ciclo.

Programmare la fine della pulizia automatica

1. Premere il tasto ⏲ finchè non lampeggiano l'icona END e i due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto ⏲ finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto ⏲ per confermare;
6. a tempo scaduto, sul DISPLAY la scritta END e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una PIROLISI con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

Le icone ⏳ e END accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine PIROLISI e la durata.

Al termine della pulizia automatica

Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo. Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference.. Make sure the booklet remains with the appliance if it is sold, given away or moved.

! Please read this manual carefully: it contains important information on installation, operation and safety.

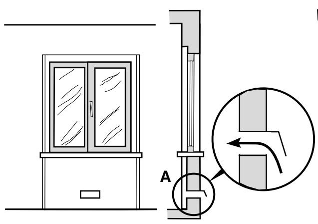
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

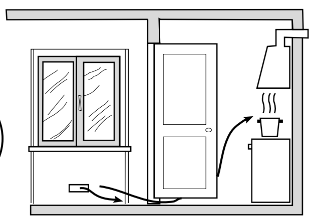
The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation and any subsequent amendments in force. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.

A



Ventilation opening for comburent air

B

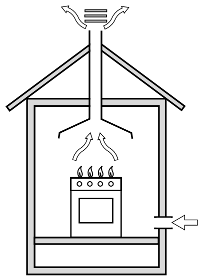


Increase in the gap between the door and the flooring

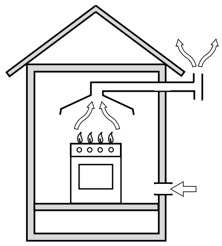
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The efficient removal of combustion fumes should be guaranteed using a hood which is connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan which begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

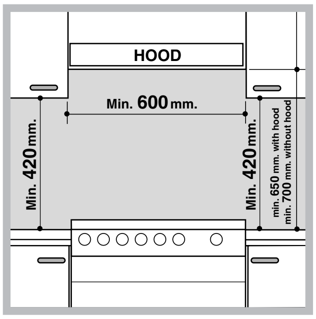
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder currently in use should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

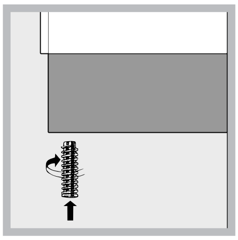
! Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.

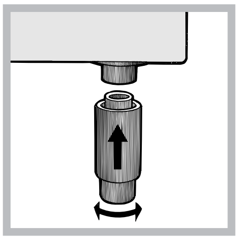


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

* Only available in certain models.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and any subsequent amendments in force, after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations and any subsequent amendments in force. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket supplied with the appliance.

! Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for a liquid gas supply; 13 mm for a methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts which reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current national regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed in accordance with the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose complies with current national regulations and that the aluminium gaskets comply with UNI 9001-2, or the rubber gaskets comply with current national regulations.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

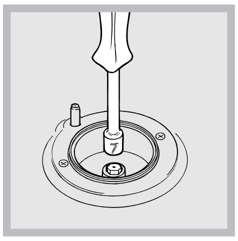
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

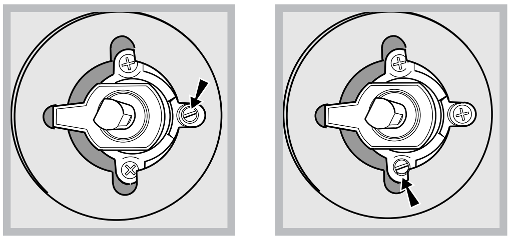
Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Table of burner and nozzle specifications*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.



3. While the burner is lit, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

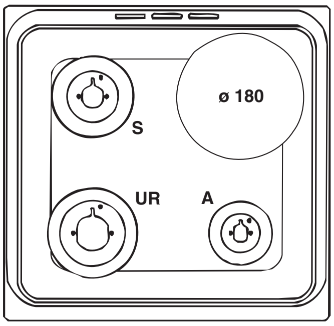
! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

Table of burner and nozzle specifications

Table 1				Liquid gas				Natural gas	
Burner	Diameter (mm)	Heating power kW (p.c.s.*) Nomin.	Red.	Bypass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow rate* g/h ***	***	Nozzle 1/100 (mm)	Flow rate* l/h
Ultra rapid (Large) (UR)	100	3.30	0.7	41	91	240	236	123	314
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Supply pressure	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3



CI 66 M W
CI 66 M A
CI 66 M I

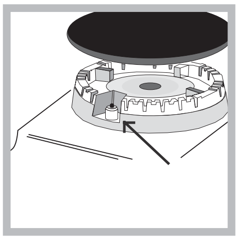
TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	56 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Roasting
	EC Directives: 2006/95/CE dated 12.12.06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/CE dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Start-up and use

Scholtès

Using the hob

Lighting the burners
For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*see figure*), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

Advice when using burners
For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ø Cookware Diameter (cm)
Ultra rapid (UR)	24 – 26
Semi-rapid (S)	16 – 20
Auxiliary (A)	10 – 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the paragraph “Burner and nozzle specifications.”

! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

Electric hotplates*

The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to six different positions:

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Low
2 - 5	Medium
6	High

When the selector knob is in any position other than the off position, the ‘on’ light comes on.

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the button several times until the icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

* Only available in certain models.

GB

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the ⏲ button several times until the 🔔 icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
3. Press the ⏲ button again to confirm.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator .ıllI switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the cooking duration and the cooking end time (*see Cooking modes*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

5. The cooking time may be modified (*see Cooking Modes*).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the ROASTING and BARBECUE modes.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.
! Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by opening the oven door.

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired.
In the SPIT ROAST mode, the default power level value is 270°C.

TRADITIONAL OVEN mode
When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.

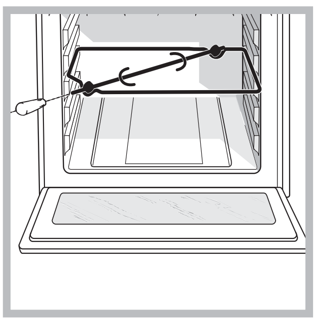
MULTILEVEL mode
Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

ROASTING mode
This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

SPIT ROAST mode
The function is ideal for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.

LOW TEMPERATURE modes
This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

Spit roast



To operate the spit roast function (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the symbols.

! When this mode is enabled, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. The cooking duration may be modified by a period of several minutes, as specified in the description of the individual functions below.

PIZZA mode
Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes.
To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan and the baking trays.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.

Recipe for PIZZA:
1 Dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
- Leavening at room temperature: 1 hour, or LOW TEMPERATURE manual function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the PIZZA cooking mode.

BREAD mode
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5**.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°.

At this point it will be possible to place the bread in the oven.

Recipe for BREAD:
1 Dripping pan weighing 1000 g max placed on a low shelf level

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
Method:
- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual LOW TEMPERATURE function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5**. For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

BAKED CAKES mode
This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -10/+10 minutes.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the duration.
3. Press the button again to confirm;
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode
! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
4. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the and buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
! In the SPIT ROAST, BARBECUE and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL
- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GB

Practical advice on using the electric hotplates

To avoid heat loss and damage to the hotplates, use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
CANAPES AND STARTERS	Savoury sponge cake made with yoghurt	savoury sponge cake with olives, tuna, etc.	Baked cakes or Multilevel	160 °C	cake tin on dripping pan
	Country-style pie	cheese country-style pie, salmon pastry, ...	Baked cakes or Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Terrines	fish, meat, vegetable, foie gras terrines, etc.	Traditional oven	160 °C	terrine mould on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	“En cocotte” dishes	poultry liver pie, salmon mousse, eggs en cocotte, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	cheese soufflé, vegetable soufflé, fish soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
I LEGUMI	Gratin dishes	potato gratin, parmentier, lasagne, etc.	Gratin (or Roasting)	200-210 °C	tray on dripping pan
	Stuffed vegetables	potatoes, tomatoes, courgettes, cabbages, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
	Braised vegetables en cocotte	lettuce, saffron carrots, salsify, etc.	Traditional oven	200 °C	baking dish on dripping pan
	Flan	mushroom flan, vegetable pancake, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish or cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Terrines	vegetable terrines	Traditional oven	160 °C	cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	asparagus soufflé , tomato soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	Dishes with a crust	vegetable pie, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Baking in foil (“en papillote”)	truffles, etc.	Multilevel	200 °C	foil pouch on dripping pan
	Rice	Pilaff	Traditional oven	180 °C	tray on plate

	DISHES	EXAMPLES	COOKING MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
MEAT	Roast poultry	chicken, duck, cockerel, capon.	Roasting	200 °C	poultry on the grid
	Poultry on the spit	chicken, cockerel	Turnspit	250 °C	turnspit support
	Roasts	roast pork, veal, turkey, beef, leg of lamb, haunch of venison, stuffed veal breast, etc.	Roasting	200 °C	meat directly on the grid
	large pieces of braised meat	whole ham on the bone, large capon or turkey, etc.	Multi-level	180 °C (one third into cooking, lower the temperature to 160°C)	meat on the oven tray baste regularly with the juice
	Meat casseroles and traditional dishes	beef bourguignon, rabbit chasseur, veal Marengo, lamb stew, Basquaise chicken, etc. hotpots, cassoulet, etc.	Convection mode	190 °C	casserole dish on the oven tray
	Grilled meat	ribs, cutlets, sausages, kebabs, chicken thighs, etc.	Multi-level	270 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Meat pies	Beef Wellington, steak and kidney pie, etc.	Multi-level	200 °C	on the tray (for large pieces of meat, lower the temperature to 160°C when the pastry crust is baked)
	Salt-baking	salt-baked poultry, etc.	Multi-level	240 °C	meat on the oven tray or in a dish on the oven tray
FISH	Grilled fish and fish kebabs	bass, mackerel, sardines, mullet, tuna, etc.	Multi-level	250 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Whole fish (stuffed)	sea bream, carp, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish fillets (with basting)	salmon, scorpion fish, cod, bass, etc.	Convection mode	200 °C	on the oven tray
	Foil parcels	sole, dab, scallops, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish pies (flaky or shortcrust pastry)	salmon, pike, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish au gratin	brandade gratin, etc.	gratin (or roasting)	200-210 °C 260 °C	dish on the oven tray
	Soufflés	scallop soufflé, etc.	Multi-level	200 °C	soufflé dish on the oven tray
	Salt-baked fish	bass, carp, etc.	Multi-level	240 °C	fish on the oven tray or in a dish on the oven tray

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
BAKED DESSERTS	Biscuit cakes (without yeast)	sponge cake, sponge fingers, swirled biscuits, brownies, etc.	Baked cakes or Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	White cheese tart			200 °C	cake tin on dripping pan
	Tarts made using leavened dough	sugar pie, fruit brioche loaf, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Tart cases (crumbly sweet pastry)	fresh fruit tarts (strawberry, raspberry, etc.)		180 °C	cake tin on dripping pan (with baking beans weighing the pastry down)
	Pies (shortcrust or puff pastry)	pear pie, etc.		220 °C	cake tin on dripping pan
	Cream puffs	profiteroles, mini cream puffs, cream puffs, Paris-Brest pastry dessert, Saint Honoré cake, etc.		190 °C	on dripping pan
	Mini sweet pastries (natural yeast)	croissants, sugar pie, plain brioche (no filling), mini savarin cakes, etc.		180 °C	on dripping pan
	Large sweet pastries (natural yeast)	Kugelhopf, brioche, panettone, sweet bread, etc.		160 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
PASTRIES	Biscuit dough	biscuits in paper trays, scooping biscuits, etc.	Baked cakes or Multilevel	180 °C	on dripping pan
	Crumbly sweet pastry	shortbread, spritz cookies, plain biscuits, etc.		200 °C	on dripping pan
	Puff pastry	various types of puff pastry dessert, etc.		200 °C	on dripping pan
	Amaretti, coconut balls	coconut or almond amaretti		180 °C	on dripping pan
	Leavened dough	mini-brioches, mini-croissants, etc.		180 °C	on dripping pan
	White meringues			70 °C	on dripping pan
	Golden meringues			110 °C	on dripping pan
DESSERTS	Pudding	pudding made with bread or brioche, rice pudding	Baked cakes or Multilevel	190 °C	cake tin on dripping pan
	Cream desserts and flans, semolina	crème caramel, crème brûlée, chocolate flan, etc.		160 °C	moulds or baking dish on dripping pan (bain-marie on dripping pan)
	Rice desserts	riz condé rice pudding, Imperial rice pudding, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Soufflé	liqueur soufflé, fruit soufflé, etc.		200 °C	cake tin on dripping pan
FRUIT	Stuffed or foil-baked fruit	baked apples, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin or foil pouch on dripping pan

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
VARIOUS	Yoghurt		Low temperature	40 °C	baking dish on dripping pan
	Dried foods	mushrooms, herbs, sliced fruit or vegetables, etc.	Low temperature	65 °C	on grille

Automatic cooking modes

	Mode	Cooking programme recommended for ...	EXAMPLES	SUPPORT	Dripping pan level	Cooking time (minutes)	Oven at start
	Baked cakes	Sponge cake with yoghurt and pound cake (with baking powder)	fruit cake, marble cake, pound cake, etc.	cake tin on dripping pan	2	45**	Cold
		Fruit tarts (short crust pastry or puff pastry, with or without flan filling)	apple tart, Mirabelle plum tart, pear tart, etc.	cake tin on dripping pan	2		
		Puff pastry	apple puffs, country-style tarts, pastries, etc.	on dripping pan	2		
		Desserts without yeast (clafoutis, almond pithivier, country-style cake, etc.)		on dripping pan	2		
	Pizzas	Deep-pan pizza, focaccia (bread dough)			2	28**	Hot or cold
	Bread	***			2	55	Cold

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified to suit personal tastes. Oven preheating times are set by default and cannot be modified manually.
** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values in the table refer to the minimum and maximum duration, which may be modified by the user, taking the default value as a starting point.
*** As stated in the recipe, pour 100 g water into the dripping pan.

Precautions and tips

Scholtès

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance while barefoot, or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and heat dispersal must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced individuals may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the relevant public service or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, and particularly the “delayed cooking” mode (*see Cooking modes*), make this possible.
- Always keep the oven door closed when using the SPIT ROAST, BARBECUE and ROASTING modes. this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.
- This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.
  If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode.
  The standby mode is visualised by the high luminosity "Watch Icon".
  As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

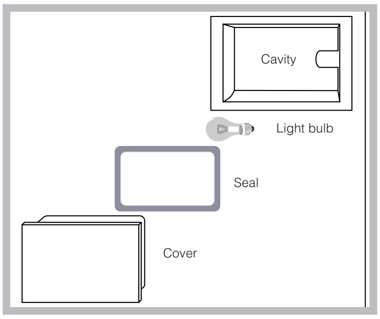
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.

Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (*see diagram*).

Gas tap maintenance

Over time, the valves may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the valve must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

* Only available in certain models.

Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle

During the PYROLYTIC cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated and burns away food and grime residues. Dirt is literally incinerated. Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the PYROLYTIC CYCLE:

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all accessories.
- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.
- Turn the SELECTOR knob to the “0” position.

! If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.

! The programme may only be started once the oven door has been closed.

To activate the PYROLITIC CYCLE cleaning procedure, press and hold the button for approximately 4 seconds. The TIMER KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.
1. Economy (ECO): turn the knob towards “-”. Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards “+”. Duration 2 hours.
4. Press the button to confirm.

An end time for the PYROLITIC CYCLE (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see *Programming the automatic cleaning end time*).

Safety devices

- The icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value.
- The **STOP** icon indicates that the cleaning cycle may be cancelled at any time by pressing the button.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

Programming the automatic cleaning end time

1. Press the button until the icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm;
6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been set when the and buttons are illuminated. The DISPLAY shows the PYROLITIC CYCLE end time and duration alternately.

Once the automatic cleaning cycle is over

You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

Installation

FR

! Conserver ce mode d’emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu’il suive l’appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l’installation, l’utilisation et la sécurité de l’appareil

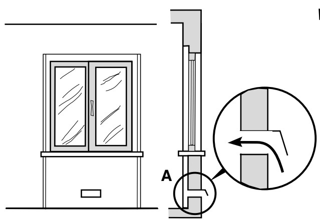
! L’installation de l’appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N’importe quelle opération de réglage, d’entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Aération des locaux

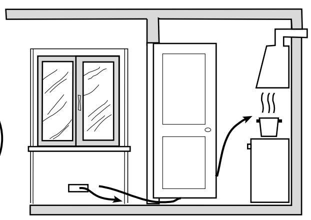
L’appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des normes en vigueur dans le pays d’installation. Il est indispensable que la pièce où l’appareil est installé dispose d’une quantité d’air égale à la quantité d’air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d’air doit être d’au moins 2 m^3/h par kW de puissance installée).
Les prises d’air, protégées par des grilles, doivent disposer d’un conduit d’au moins 100 cm^2 de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d’être bouchées accidentellement, même partiellement (*voir figure A*).
Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 200 cm^2) en cas d’appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l’afflux de l’air provient de manière indirecte de pièces voisines (*voir figure B*) – à condition qu’il ne s’agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d’incendie – équipées d’un conduit d’aération avec l’extérieur comme décrit plus haut.

A



Ouverture de ventilation pour l’air comburant

B

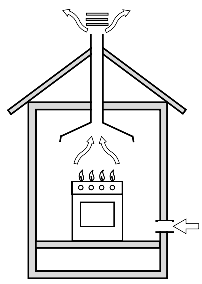


Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

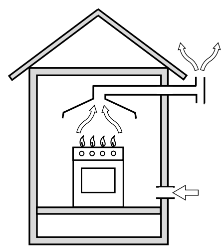
! Après une utilisation prolongée de l’appareil, il est conseillé d’ouvrir une fenêtre ou d’augmenter la vitesse des ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d’évacuation vers l’extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d’une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu’on allume l’appareil (*voir figures*).



Evacuation directement à l’extérieur



Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

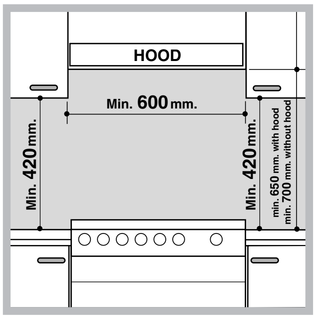
! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l’air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l’extérieur afin de permettre l’évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles.
Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent au sous-sol (caves etc.). Ne garder dans la pièce que la bouteille en cours d’utilisation, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

Positionnement et nivellement

! L’appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

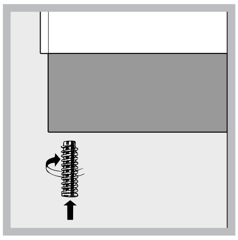
! S’assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l’appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l’appareil.

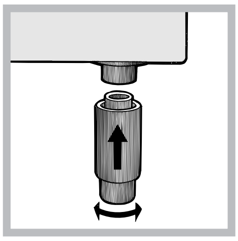


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à moins de 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (*voir figure*);
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (*voir figure*).



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir tableau des caractéristiques techniques*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur dans le pays (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi ;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;

*N'existe que sur certains modèles

- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles.

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz, utiliser un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueurdans le pays d'installation et ses amendements successifs . S'assurer auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement *voir ci-dessous*). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays, mises à jour comprises. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement* : inverser l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (*voir ci-dessous*).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

S'assurer que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 13 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, s'assurer que le tuyau :

- ne touche en aucun point des parties pouvant atteindre plus de 50°C ;
- n'est pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements ;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et n'est pas écrasé ;
- est facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation ;
- a moins de 1500 mm de long ;
- est bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.

! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (*voir ci-dessous*).

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Vérifier que le tuyau est conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation et les joints d'étanchéité métalliques en aluminium conformes à la norme UNI 9001-2 ou les joints en caoutchouc conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.
Pour installer le tuyau, enlever l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

! Procéder au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité

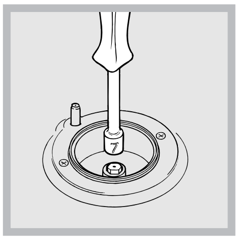
Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, ne jamais utiliser de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

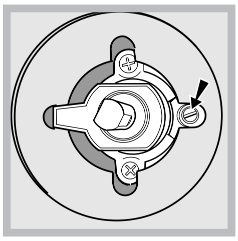
Adaptation du plan de cuisson

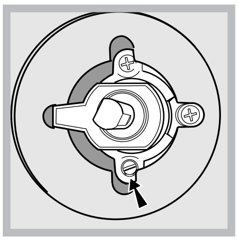
Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson :
1. enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;



2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm (*voir figure*) et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (*voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs*) ;
3. remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :
1. placer le robinet sur la position minimum;
2. enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;





3. vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

! Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

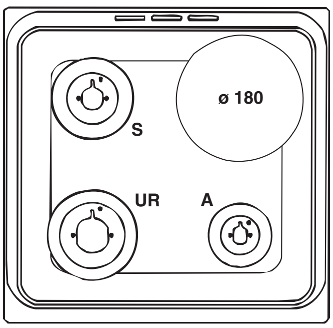
! Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation EN 88-1 et EN88-2 sur les « régulateurs pour gaz canalisés »en vigueur dans le pays.

Tableau des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

FR

Tableau 1				**Gaz liquide**				**Gaz naturel**	
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance Thermique kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100	Injecteur 1/100	Débit g/h		Injecteur 1/100	Débit l/h
		Nomin.	Réd.	(mm)	(mm)	***	***	(mm)	
Ultra Rapide (Grand) (R)	100	3,30	0,7	41	91	240	236	123	314
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* à 15°C et 1013 mbar- gaz sec
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturel P.C.S. = 37,78 MJ/m³



CI 66 M W
CI 66 M A
CI 66 M I

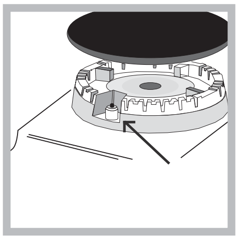
TABLEAU DES CARACTERISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 56
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Tradition Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Rôtisserie
	Directives Communautaires : 2006/95/EC du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 2009/142/EC du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EEC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Mise en marche et utilisation

FR

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs
Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.
Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :
1. approcher une flamme ou un allume-gaz ;
2. pousser sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tourner le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum, sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* (*voir figure*) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole grande flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès qu'on lâche le bouton. Dans ce cas, tenter à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité* de flamme, pousser sur le bouton BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utiliser des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur :

Brûleur	ø Diamètre Casseroles (cm)
Ultra Rapide (UR)	24 – 26
Semi Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

Pour repérer le type de brûleur adéquat, se référer aux dessins du paragraphe «Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs».

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Plaques électriques*
Pour procéder au réglage, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse en choisissant une des 6 positions possibles :

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Poissance minimum
2 - 5	Poissance intermédiaires
6	Poissance maximum

Toute position de la manette autre que la position "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement.



ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer.
*Ne concerne que les modèles équipés de couvercle en verre

*N'existe que sur certains modèles

Mise à l'heure de l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche ⏲ jusqu'à ce que l'icône ⏱ et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche ⏲ jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche ⏲ pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four ; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche ⏲ jusqu'à ce que l'icône 🔔 et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche ⏲ pour confirmer.

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Utilisation du four

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage .ıııl et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage: il est temps d'enfourner les plats.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (*voir programmes de cuisson*);
- stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0;
5. Possibilité de modifier la durée de cuisson (*voir Programmes de cuisson*).
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes ROTISSERIE et BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme PYROLYSE, le ventilateur fonctionne à faible vitesse.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce qu'il se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

FR

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.
Pour le programme TOURNEBROCHE, la valeur présélectionnée est 270°C.

Programme **FOUR TRADITION**
Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.

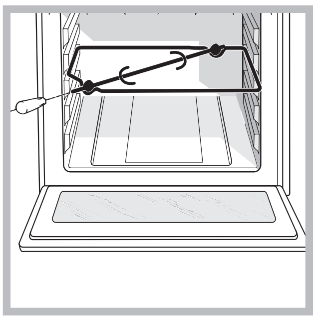
Programme **MULTINIVEAUX**
La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **ROTICCERIE**
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programme **TOURNEBROCHE**
Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuissons porte du four fermée.

Programmes **BASSE TEMPERATURE**
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (*voir figure*), procéder comme suit:

1. placer la lèchefrite au niveau 1;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. actionner le tournebroche en sélectionnant les icônes ;

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson automatiques

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. La durée de cuisson peut être modifiée de quelques minutes, comme indiqué ci-dessous dans la description des différentes fonctions.

Programme **PIZZA**
C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -5/+5 minutes.
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- graisser légèrement la lèchefrite et les plats à rôti.

Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 120 °C. Vous pouvez alors enfourner la pizza.

Recette PIZZA :
1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud
Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
- Levage à température ambiante : 1 heure ou fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40°C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PIZZA

Programme **PAIN**
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre;
- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5**;

Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 40 °C. Vous pouvez alors enfourner le pain.

Recette du PAIN :
1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPERATURE à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5**; Pour son nettoyage, utiliser le l'eau et du vinaigre.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Programme **GATEAUX**
Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -10/+10 minutes.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple: il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson
! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
2. appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
3. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
4. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
5. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple: il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes et éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur «0».

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! En cas de cuisson en mode TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus ou graisses de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager la plaque, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat n'ayant pas un plus petit diamètre que celui de la plaque.

! Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Tableau de cuisson au four

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
ENTRÉES	Gâteaux salés	Gâteaux aux olives, au thon, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	160 °C	moule sur lèchefrite
	Gâteaux rustiques	gâteaux rustiques au fromage, terrine de saumon,...	Gâteaux ou multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Terrines	terrines de poisson, viandes, légumes, foie gras, etc.	Tradition	160 °C	moule à terrine sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Ramequins individuels	Terrines de foie de volaille, purée de saumon, œufs en cocotte, etc.	Tradition	160 °C	ramequins sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé au fromage, aux légumes, au poisson, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèchefrite
LES LÉGUMES	Mets au gratin	gratin de pommes de terre, soupe Parmentier, lasagnes, etc.	gratin (ou rôtisserie)	200-210 °C	plat sur lèchefrite
	Légumes farcis	pommes de terre, tomates, courgettes, choux, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite ou moule sur lèchefrite
	Légumes braisés en cocotte	laitue, carottes au safran, salsifis blanc, etc.	Tradition	200 °C	cocotte sur lèchefrite
	Flans	flan aux champignons, omelettes aux légumes, etc.	Tradition	160 °C	ramequin ou moule sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Terrines	terrine de légumes	Tradition	160 °C	moule sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé d'asperges, aux tomates, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèchefrite
	Beignets	terrine de légumes, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Papillote	truffes, etc.	Multiniveaux	200 °C	Papillote sur lèchefrite
	Riz	Pilaf	Tradition	180 °C	plat sur lèchefrite

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,.	rôtisserie	200°C	volaille sur grille
	Volailles au tournebroche	poulet, coquelets	tournebroche	250°C	berceau tournebroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigue de chevreuil, poitrine de veau farcie,…	rôtisserie	200°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, …	multiniveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise,... baeckenhoffe, cassoulet,…	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,…	multiniveaux	270°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,…	multiniveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,…	multiniveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,…	multiniveaux	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,…	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,…	gratin (ou rôtisserie)	200-210°C 260 °C	plat sur plateau
	Soufflés	saint jacques,…	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Poissons en croûte de sel	bar, dorade,…	multiniveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau

Tableau de cuisson au four

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
PÂTISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoise, biscuits à la cuiller, biscuits roulés, Brownies,	Gâteaux ou multiniveaux	200 °C	moule sur lèchefrite
	Tartes au fromage blanc			200 °C	moule sur lèchefrite
	Tartes à pâte levée	tartes au sucre, tartes aux fruits à pâte brioche		180 °C	moule sur lèchefrite
	Cuisson de bases pour tartes (pâte sablée)	tartes aux fruits frais (fraises, framboises, etc.)		180 °C	moule sur lèchefrite (haricots secs sur pâte)
	Terrines (pâte feuilletée ou pâte brisée)	Terrines aux poires, etc.		220 °C	moule sur lèchefrite
	choux	profiteroles, petits choux, choux, Paris Brest, Saint honoré, etc.		190 °C	sur lèchefrite
	Petites pâtisseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches vides, petits savarins, etc.		180 °C	sur lèchefrite
	Grandes pâtisseries (levure de boulanger)	kougloff, brioches panettone, pain sucré,...		160 °C	sur lèchefrite ou moule sur lèchefrite
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits en caissettes papier, biscuits à la cuiller, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	180 °C	sur lèchefrite
	Pâte sablée	sablés, biscuits spritz, biscuits secs, etc.		200 °C	sur lèchefrite
	Pâte feuilletée	diverses pâtisseries feuilletées, etc.		200 °C	sur lèchefrite
	Macarons, boules à la noix de coco	macarons à la noix de coco ou aux amandes		180 °C	sur lèchefrite
	Pâte levée	mini-brioche, mini-croissant, etc.		180 °C	sur lèchefrite
	Meringues blanches			70 °C	sur lèchefrite
	Meringues ambrées			110 °C	sur lèchefrite
ENTREMETS	Pudding	pudding à base de pain ou pâte à brioche, pudding au riz	Gâteaux ou multiniveaux	190 °C	moule sur lèchefrite
	Crèmes et flancs Gâteaux de semoule	crème au caramel, crème brûlée, flan au chocolat, etc.		160 °C	Moules ou ramequins sur lèchefrite (bain-marie sur lèchefrite)
	Desserts au riz	riz condé, riz impératrice, etc.		180 °C	moule sur lèchefrite
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits, etc.		200 °C	moule sur lèchefrite
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule ou papillote sur lèchefrite

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yaourt		Basse temperature	40 °C	ramequin sur lèchefrite
	Aliments secs	champignons, fines herbes, fruits ou légumes en tranches, etc.	Basse temperature	65 °C	sur grille

Programmes de cuisson automatiques

	Fonction	Cuisson préconisée pour ...	EXEMPLES	SUPPORTS	Gradin plateau émaillé	Durée cuisson (minutes)	Enfournement
	Gâteaux	Plum-cake et 4/4 (avec levure chimique)	plum-cake aux fruits, marbrés, 4/4, etc.	moule sur lèchefrite	2	45**	Froid
		Tartes aux fruits (pâte brisée ou pâte feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires, etc.	moule sur lèchefrite	2		
		Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, gâteaux rustiques, terrines, etc.	sur lèchefrite	2		
		Gâteaux sans levure (clafoutis, pithiviers, feuilletés, gâteau rustique, etc.)		sur lèchefrite	2		
	Pizzas*	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)			2	28**	Chaud ou froid
	Pain	***			2	55	Froid

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.
** Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Les valeurs figurant dans le tableau se réfèrent à la durée minimale et maximale, pouvant être modifiée par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.
*** Comme indiqué dans la recette, ajouter 100 g d'eau dans la lèchefrite.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
  Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence,etc.) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position • .
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins quelles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou quelles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Eviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prendre les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.
- Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.
  Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil se place automatiquement en mode veille.
  Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'"icône horloge".
  A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

Scholtès

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

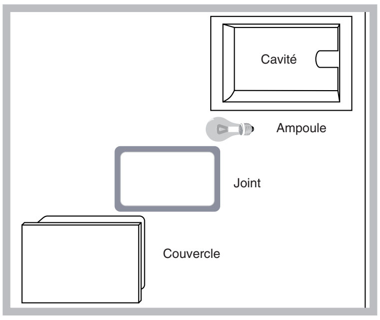
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité* de flamme.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.
- Eviter de fermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

*N'existe que sur certains modèles

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.

Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Nettoyage automatique par PYROLYSE

Pendant le programme PYROLYSE, la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, autrement dit, la carbonisation des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.
Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent: il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant d'activer la PYROLYSE :

- enlevez avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents;
- sortir tous les accessoires;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- positionner le bouton PROGRAMMES sur «0»

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

Pour activer le cycle de nettoyage PYROLYSE, appuyer 4 secondes sur la touche ⁝⁝⁝. Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :
1. Economique (ECO) : tournez le bouton vers «- ». Durée 1 heure ;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30 ;
3. Intensif (INT) : tournez le bouton vers «+». Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche ⊙ pour confirmer.

Egalement pour le cycle PYROLYSE, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (*voir Programmer la fin du nettoyage automatique*).

Les sécurités

- l'icône (clé) s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées;
- l'icône STOP indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche ⁝⁝⁝;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche ⊙ jusqu'à ce que l'icône END et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche ⊙ jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche ⊙ pour confirmer;
6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.
- Exemple: il est 9 h, choix d'une PYROLYSE niveau Economique avec une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes ⧗ et END éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin PYROLYSE et la durée.

A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux: ils sont tout à fait inoffensifs.

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

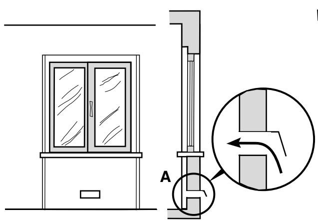
! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

Ventilatie van de vertrekken

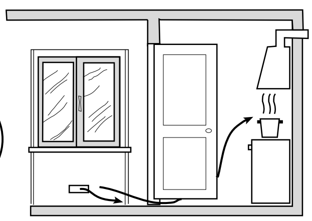
Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in permanent geventileerde ruimten, overeenkomstig de geldende nationale normen en daaropvolgende wijzigingen . In het vertrek waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet zoveel lucht kunnen toestromen als nodig is voor de normale gasverbranding (de luchtcapaciteit mag niet minder zijn dan 2 m^3/h per kW geïnstalleerd vermogen).
De luchttoevoeropeningen, beschermd door roosters, moeten voorzien zijn van een leiding van minstens 100 cm^2 bruikbare doorsnede en zo moeten zijn geplaatst dat niet worden verstopt, zelf niet gedeeltelijk (*zie afbeelding A*).
Deze openingen moeten met 100% worden verbreed - met een minimum van 200 cm^2 - als het fornuis niet voorzien is van een thermokoppelbeveiliging en wanneer de toevoer van lucht op indirecte manier van aangrenzende vertrekken plaatsvindt (*zie afbeelding B*) - mits dit geen gemeenschappelijke ruimtes zijn van het gebouw, vertrekken met een verhoogd brandgevaar of slaapkamers, die beschikken over een ventilatieopening die verbonden is met buiten, zoals zojuist beschreven.

A



Ventilatieopening voor verbrandingslucht

B

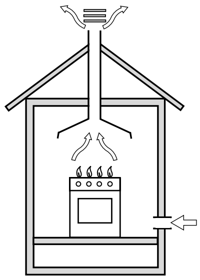


Vergroting van de kier tussen deur en vloer

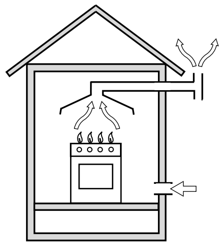
! Na een langdurig gebruik van het apparaat is het aan te raden een raam te openen of de draaisnelheid van eventuele ventilatoren te vermeerderen.

Afvoer van de verbrandingsgassen

De afvoer van de verbrandingsgassen moet plaatsvinden door middel van een afzuigkap die is aangesloten op een veilige en goedwerkende schoorsteen met natuurlijke trek, ofwel door middel van een elektrische ventilator die automatisch in werking treedt elke keer dat u het apparaat aanzet (*zie afbeeldingen*).



Afvoer rechtstreeks naar buiten



Afvoer door een schoorsteen of vertakt rookkanaal (alleen bestemd voor kookapparaten)

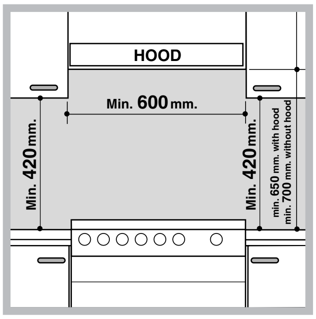
! De vloeibare petroleumgassen, die zwaarder zijn dan de lucht, blijven laag hangen, daarom moeten LPG flessen afvoeropeningen naar buiten toe hebben om een eventuele gaslekkage naar onder toe af te kunnen voeren.
Lege of halfvolle LPG flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de vloer (kelders, enz.). Het is beter alleen de in gebruik zijnde fles in het vertrek te bewaren, ver van warmtebronnen (ovens, open haard, kachels) die hem tot temperaturen van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

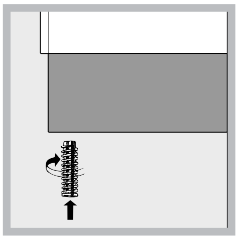
! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterzijde van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:
- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;

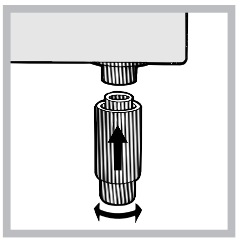


- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn. Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (*zie afbeelding*);
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (*zie afbeelding*).



De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

Elektrische aansluiting

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(*zie tabel Technische gegevens*). Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker van het apparaat overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of -fles moet worden uitgevoerd m.b.v. een flexibele rubberen of stalen buis, in overeenstemming met de geldende nationale normen en daaropvolgende wijzigingen en uitsluitend na te hebben gecontroleerd dat het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed (zie etiket met ijking op het deksel: als dit niet het geval is *zie onder*). Bij gebruik van vloeibaar gas uit een gasfles gebruikt u drukregelaars die voldoen aan de geldende nationale normen en daaropvolgende wijzigingen. Om de aansluiting te vergemakkelijken kan de gasvoeding aan de zijkant worden geplaatst*: verander de plaats van de slanghouder voor de aansluiting met de afsluitdop en vervang de bijgeleverde afdichting.

! Voor het veilig functioneren, een juist gebruik van de energie en een langere levensduur van het apparaat moet u zich ervan verzekeren dat de gasdruk overeenkomt met de waarden die zijn aangegeven in de Tabel Eigenschappen branders en sproeiers (*zie onder*).

Aansluiting gas met flexibele rubberen buis

Controleer of de buis overeenkomt met de geldende nationale normen. De interne diameter van de buis moet zijn: 8 mm voor voeding met vloeibaar gas; 13 mm voor voeding met aardgas.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Zodra de verbinding is uitgevoerd moet u controleren of de buis:

- in geen enkel punt contact maakt met delen die temperaturen bereiken van meer dan 50°C;
- niet onderhevig is aan trekkracht en torsie en dat er geen bochten of knelpunten zijn;
- niet in contact komt met scherpe voorwerpen, scherpe randen, beweegbare onderdelen en niet in de knel raakt;
- gedurende de hele lengte makkelijk te inspecteren is, zodat u probleemloos kunt controleren of hij in goede staat verkeert;
- korter is dan 1500 mm;
- aan beide uiteinden nauw sluit. Hij moet worden bevestigd met slangklemmen die voldoen aan de geldende nationale normen.

! Als u aan één of meer van deze voorwaarden niet kunt voldoen of als het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de voorwaarden van klasse 2 - onderklasse 1 (apparaat gemonteerd tussen twee meubels), dient u een flexibele, stalen buis gebruiken (*zie onder*).

Aansluiting met een flexibele roestvrije stalen buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.

Controleer of de buis voldoet aan de geldende nationale normen en de metalen aluminium afdichtingen voldoen aan de norm UNI 9001-2 of de rubberen afdichtingen conform aan de geldende nationale normen.
Voordat u de buis monteert verwijdert u de buishouder op het apparaat (het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout).

! Voer de verbinding zodanig uit dat de lengte van de buis, in uitgestrekte toestand, niet langer is dan 2 meter. Verzeker u ervan dat de buis niet in contact komt met bewegende delen en dat hij niet wordt afgekneld.

Controle gasdichtheid

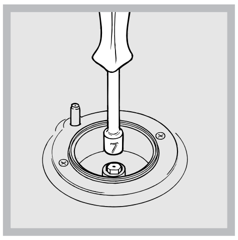
Nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de gasdichtheid van alle verbindingsstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Aanpassen aan de verschillende soorten gas

Het is mogelijk het fornuis aan te passen voor een verschillende gassoort (anders dan die staat aangegeven op het typeplaatje op het deksel).

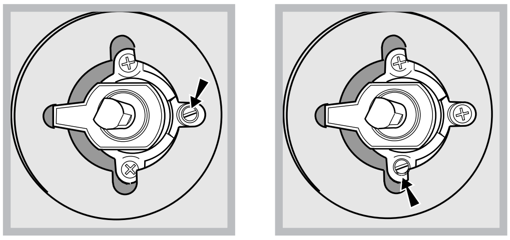
Aanpassen kookplaat

Het vervangen van de sproeiers van de branders van de kookplaat:
1. verwijder de pannendragers en haal de branders van hun plek;



2. draai de sproeiers los met een pijpsleutel van 7 mm (*zie afbeelding*) en vervang ze met de sproeiers die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (*zie Tabel Eigenschappen branders en sproeiers*);
3. zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.

Het regelen van de minimum stand van de branders van de kookplaat:
1. zet het kraantje op de minimum stand;
2. haal de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine regelmatige vlam heeft.
! Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel worden vastgeschroefd;



3. controleer of door de kraan snel van maximum naar minimum te draaien de branders niet uitgaan.

! De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

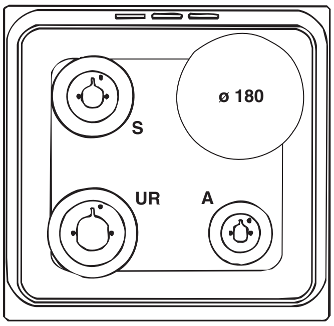
! Na de afregeling van een ander soort gas dan het goedgekeurde gas moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Erkende Technische Servicedienst.

! Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende normen EN 88-1 en EN 88-2 voor de “drukregelaars voor gekanaliseerd gas”.

Tabel eigenschappen branders en sproeiers

Tabel 1				Vloeibaar gas				Aardgas	
Brander	Diameter (mm)	Verwarmingsvermogen kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100 (mm)	sproeier 1/100 (mm)	vermogen* g/h		sproeier 1/100 (mm)	vermogen * l/h
		Nomin.	Gereduc.			***	***		
Extra Snel (Groot) (UR)	100	3,30	0,7	41	91	240	236	123	314
Half-snel (Middelgroot) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Extra (Klein) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Toevoerdruk	Nominaal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* Bij 15°C en 1013 mbar – dry gas
** Propaan P.C.S. (bovenwaarde) = 50,37 MJ/Kg
*** Butaan P.C.S. (bovenwaarde) = 49,47 MJ/Kg
Aardgas P.C.S. (bovenwaarde) = 37,78 MJ/m³



CI 66 M W
CI 66 M A
CI 66 M I

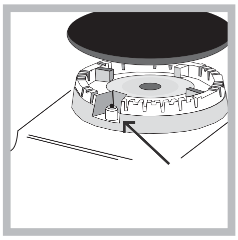
TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen Oven HxBxD	32x43,5x40 cm
Inhoud	liter 56
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
Branders	geschikt voor alle soorten gas aangegeven op het typeplaatje
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Traditioneel Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: Braden
	EU Richtlijnen: 2006/95/EG van 12.12.06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen – 2004/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen -2009/142/EG van 30/11/09 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Starten en gebruik

NL

Gebruik van de kookplaat

Aansteken van de branders
Naast elke BRANDER knop wordt met een vol rondje aangegeven bij welke brander deze knop hoort.
Om een brander van de kookplaat aan te steken:
1. houd een vlam of aansteker bij de brander;
2. druk en draai tegelijkertijd de BRANDER knop linksom tot aan het symbool van de grootste vlam.
3. regel de sterkte van de gewenste vlam, door de BRANDER knop linksom te draaien: op het minimum, op het maximum of op een tussenliggende stand.



Als het apparaat beschikt over een elektronische ontsteking* (*zie afbeelding*) is het voldoende tegelijkertijd de BRANDER knop in te drukken en linksom te draaien tot op het symbool van de grootste vlam, totdat de ontsteking heeft plaatsgevonden. Het kan zijn dat de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat. In dit geval moet u de handeling herhalen en de knop iets langer ingedrukt houden.

! Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, doe dan de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Als het apparaat is voorzien van een thermokoppelbeveiliging* dient u de BRANDER knop circa 2-3 seconden ingedrukt te houden om de vlam aan te houden en de beveiliging te activeren.

Om de brander uit te zetten draait u aan de knop tot hij op uit staat •.

Praktisch advies voor het gebruik van de branders
Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik dient u pannen te gebruiken met een platte onderkant, die voorzien zijn van een deksel en die afgestemd zijn op de afmetingen van de brander:

Brander	ø Diameter Pannen (cm)
Extra Snel (UR)	24 – 26
Half-snel (S)	16 – 20
Extra (A)	10 – 14

Om het type brander te selecteren kunt u de tekeningen raadplegen die staan weergegeven in het hoofdstuk “Eigenschappen branders en sproeiers”.

! Op modellen die voorzien zijn van een vlamverspreider moet deze alleen worden gebruikt op de extra brander wanneer men pannen gebruikt die een doorsnede hebben van minder dan 12 cm.

Elektrische kookplaten*

U kunt de kookplaten regelen door de overeenkomstige knop met de klok mee of tegen de klok in te draaien, op 6 verschillende standen:

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Minimum sterkte
2 - 5	Middelsterkten
6	Maximum sterkte

Als de knop niet op uit staat zal het controlelampje aangeven dat de kookplaat in werking is.



BELANGRIJK! De glazen afdekplaat kan breken bij oververhitting. Doe alle branders of eventuele elektrische kookplaten uit voordat u hem dicht doet.*Betreft alleen modellen met glazen deksel

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

NL

De klok instellen

!U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de ⏲ toets totdat het symbool ⌀ en de eerste twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets ⏲ totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets ⏲ om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets ⏲ totdat het symbool 🔔 en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets ⏲ om te bevestigen. Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

Gebruik van de oven

! Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de voorverwarming gaan aan.
De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de THERMOSTAATKNOP.
3. Als de aanwijzer van de voorverwarming .ıılll uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- de kookduur programmeren of de tijd van einde bereiding (*zie kookprogramma's*);
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.
5. U kunt de kookduur veranderen (*zie kookprogramma's*).
6. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij de programma's BRADEN en BARBECUE is geen voorverwarming nodig.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Aan het begin van het programma PYROLYSE draait de ventilator op lage snelheid.
! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door de ovendeur te openen.

NL

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast,en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C. In het programma DRAAISPIT is de ingestelde temperatuur 270°C.

Functie **TRADITIONELE OVEN**
Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken.

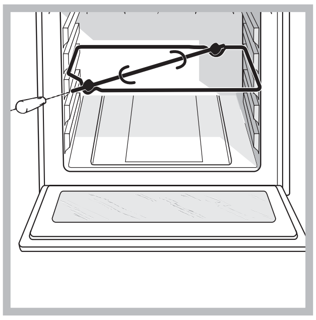
Functie **MULTILEVEL**
Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Functie **BRADEN**
Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven.
Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Functie **DRAAISPIT**
Deze functie is optimaal voor het braden aan het draaispit. Kook met de ovendeur dicht.

Functie **LAGE TEMPERATUUR**
Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.

Draaispit



Voor het activeren van het draaispit (*zie afbeelding*) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit door middel van de symbolen ;

! Als u de ovendeur opent als het programma is gestart, houdt het draaispit op met draaien.

Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **ingesteld** en kunnen niet worden gewijzigd door het systeem **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata (Optimale Geprogrammeerde Bereiding))** die automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. De duur van de bereiding kan enkele minuten worden gewijzigd zoals als volgt wordt beschreven bij de afzonderlijke functies.

Functie **PIZZA**
Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie het volgende hoofdstuk voor recepten en details. Het is mogelijk alleen de duur -5/+5 minuten te wijzigen.
Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500 g en de 700 g zijn.
- vet de lekplaat en de ovenschalen licht in.

Plaats het gerecht in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "Hot" tonen totdat de oventemperatuur de 120° zal hebben bereikt. Nu kunt u de pizza in de oven zetten.

Recept voor PIZZA:
1 Bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm
Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550 g: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur of handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°. Laat circa 30/ 45 minuten rijzen.
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start de bereiding PIZZA

Functie **BROOD**
Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5**;

Plaats het brood in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "Hot" tonen totdat de oventemperatuur de 40° zal hebben bereikt. Nu kunt u het brood in de oven zetten.

NL

Recept voor BROOD:
1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
Procedure:

- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Verdeel de bal om de verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5**; Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Plaats het vlees in de koude oven.
- Start het programma BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

Functie **TAARTEN**
Deze functie kan worden gebruikt voor het koken van taarten. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen. Het is mogelijk alleen de duur -10/+10 minuten te wijzigen.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets totdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

De symbolen en gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.
Om een programmering te annuleren draait u de PROGRAMMAKNOP op stand "0".

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies DRAAISPIT en ROOSTEREN raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

Praktisch advies voor het gebruik van de elektrische kookplaten

Om warmteverlies en schade aan de kookplaten te vermijden kunt u het beste pannen gebruiken met een platte bodem en met een diameter die niet kleiner is dan die van de kookplaat.

! Vóór het eerste gebruik moeten de kookplaten ongeveer 4 minuten lang op de maximale stand worden gezet, zonder pannen erop te plaatsen. Gedurende deze beginfase wordt de beschermlaag hard en bereikt hij zijn maximale weerstand.

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoevelheeden, minestroni enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

Kooktabel oven

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
VOORGERECHTEN	Hartige plum-cakes	plum-cake met olijven, tonijn, enz.	Gebak- of multiniveau	160 °C	taartvorm op lekplaat
	Boerentaarten	kaastaart, zalmschotel	Gebak- of multiniveau	200 °C	op lekplaat
	Terrines	terrine van vis, vlees, groenten, foie gras, enz.	Traditioneel	160 °C	terrinevorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Ovenschotel	leverpastei van gevogelte, zalmpuree, eieren en cocotte, enz.	Traditioneel	160 °C	schotel op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Soufflé	kaassoufflé, groentesoufflé, vissoufflé, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
PEULVRUCHTEN	Gegratineerde gerechten	gegratineerde aardappels, parmentiersoep, lasagne, enz.	gratineren (of braden)	200-210 °C	schotel op lekplaat
	Gevulde groenten	aardappels, tomaten, courgettes, kool, enz.	Multiniveau	200 °C	op lekplaat of vorm op bakplaat
	Gestoofde groenten en cocotte	sla, wortels, haverwortel, enz.	Traditioneel	200 °C	cocotte op lekplaat
	Flan	paddestoelenflan, groentebeignets, enz.	Traditioneel	160 °C	schotel of taartvorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Terrines	groenteterrine	Traditioneel	160 °C	taartvorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Soufflé	soufflé van asperges, tomaten, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
	Gerechten in beslag	groenteschotel, enz.	Multiniveau	200 °C	op lekplaat
	In aluminiumfolie	truffels, enz.	Multiniveau	200 °C	aluminiumfolie op lekplaat
	Rijst	Pilaf	Traditioneel	180 °C	schotel op lekplaat

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
VLEES	Gebraden gevogelte	kip, eend, haantje, kapoen.	Braden	200 °C	gevogelte op rooster
	Gevogelte aan het spit	kip, haantje	Braadspit	270 °C	vleespen van braadspit
	Braadstukken	varkensgebraad, kalfsgebraad, kalkoen, roastbeef, lamsbout, reebout, gefarceerde kalfsborst, enz.	Braden	200 °C	vlees op rooster
	braadstukken van grote afmetingen	hele lamsbout, grote kapoen of kalkoen enz.	Multiniveau	180 °C (op een derde van de braadtijd verlagen tot 160 °C)	vlees op bakplaat, regelmatig bedruipen met de jus
	Gesauteerd vlees in ovenschotel en traditionele gerechten	boeuf bourguignon, konijn alla cacciatora, gesauteeerd kalfsvlees Marengo, gestoofd lamsvlees, kip a la basque, enz.	Traditie	190 °C	cocotte op bakplaat
	Grilleren	biefstuk, karbonaden, worstjes, vleesstokjes, kippenborst, enz.	Multiniveau	200 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte
	Vlees in deegkorst	filet van rundvlees à la Wellington, lamsbout in deegkorst, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat (voor grote stukken, verlagen tot 160 °C als het deeg gaar is)
	Gerechten met deegkorst	gevogelte met deegkorst, enz.	Multiniveau	240 °C	vlees op bakplaat of schotel op bakplaat
VIS	Gegrillde vis en aan satéstokjes	baars, makreel, sardine, zeebarbeel, tonijn enz.	Multiniveau	180 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte
	Hele vissen (gefarceerd)	zeebrasem, karper enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Visfilets (met wijn of andere vloeistof)	zalm, schorpioenvis, kabeljouw, baars enz.	Traditie	200 °C	op bakplaat
	In aluminiumfolie	tong, schelpen saint jacques, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis in deegkorst (bladerdeeg of pasteideeg)	zalm, vis aan satéstokjes enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis au gratin	kabeljouw gegratineerd a là provençale enz.	gratin (of braden)	200-210 °C	schotel op bakplaat
	Soufflé	schelpen Saint Jacques enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
	Vis in zoute deegkorst	baars, karper enz.	Multiniveau	240 °C	vis op bakplaat of schotel op bakplaat

Kooktabel oven

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
GEBAK	Koekjes (zonder gist)	cake, lange vingers, opgerolde koekjes, Brownies,	Gebak- of multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
	Cheesecake			200 °C	taartvorm op lekplaat
	Vruchtenaart van gistdeeg	suikertaart, vlaaien		180 °C	taartvorm op lekplaat
	Bereiding bodem voor vruchtentaarten (zandtaartdeeg)	taart met verse vruchten (aardbeien, frambozen, enz.)		180 °C	taartvorm op lekplaat (bruine bonen in deegkorst)
	Gebakjes (bladerdeeg of kruimeldeeg)	peergebakjes, enz.		220 °C	taartvorm op lekplaat
	soesjes	profiteroles, kleine soesjes, paris brest, gâteau saint honoré, enz.		190 °C	op lekplaat
	Kleine gebakjes (bakkersgist)	croissants, suikertaarten, brioches, kleine savarins, enz.		180 °C	op lekplaat
	Groot gebak (bakkersgist)	kougloff, brioches, panettone, zoet brood		160 °C	op lekplaat of taartvorm op lekplaat
PATISSERIE	Koekjesdeeg	gebakjes in papieren cups, lepelkoekjes, enz.	Gebak- of multiniveau	180 °C	op lekplaat
	Zandtaartdeeg	zandkoekjes, spritsen, biscuits, enz.		200 °C	op lekplaat
	Bladerdeeg	verschillende soorten feuilletee-gebak, enz.		200 °C	op lekplaat
	Bitterkoekjes, kokosballetjes	kokoskoekjes, amandelkoekjes		180 °C	op lekplaat
	Gistdeeg	mini-brioches, mini-croissants, enz.		180 °C	op lekplaat
	Lichtgebakken meringues			70 °C	op lekplaat
	Doorgebakken meringues			110 °C	op lekplaat
DESSERTS	Pudding	broodpudding, rijstpudding	Gebak- of multiniveau	190 °C	taartvorm op lekplaat
	Crème en flans Griesmeelpuddingen	crème caramel, crème brûlée, chocoladeflan, enz.		160 °C	Vorm of ovenschotel op lekplaat (au bain-marie op lekplaat)
	Rijstdesserts	rijst à la condé, rijst à l'imperatrice, enz.		180 °C	taartvorm op lekplaat
	Soufflé	soufflé met likeur, soufflé met fruit, enz.		200 °C	taartvorm op lekplaat
FRUIT	Gevuld fruit of fruit in aluminiumfolie	gestoofde appels, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm of aluminiumfolie op lekplaat

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
VARIA	Yoghurt		LAGE TEMPERATUUR	40 °C	schotel op lekplaat
	Droge etenswaren	paddestoelen, kruiden, fruit of groenten in schijven, enz.	LAGE TEMPERATUUR	65 °C	op rooster

Automatische kookprogramma's

	Functie	Aanbevolen bereiding voor...	VOORBEELDEN	HULPMIDDELEN	Niveau bakplaat	Kooktijd (minuten)	In oven plaatsen
	Taarten	Plum-cake en marmercake (met gedroogde gist)	vruchtencake, marmercake, enz.	taartvorm op lekplaat	2	45**	Koud
		Vruchtentaart (kruimeldeeg of bladerdeeg, met of zonder flan)	appeltaart, pruimentaart, perentaart enz.	taartvorm op lekplaat	2		
		Bladerdeeg	apfelstrudel, boerentaarten, pasteitjes, enz.	op lekplaat	2		
		Gebak zonder gist (clafoutis, amandeltaart, boerentaart, enz.)		op lekplaat	2		
	Pizza	Dikke pizza's (brooddeeg)			2	28**	Warm of koud
	PaneBrood	***			2	55	Koud

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.
** De duur van de automatische bereidingen is van te voren ingesteld. De waarden in de tabel hebben betrekking op de minimum en maximum waarden. Zij kunnen door de gebruiker worden gewijzigd, te beginnen met de vooringesteld duur.
*** Zoals het recept aangeeft, dient u 100 gr water in de lekplaat toe te voegen.

Voorzorgsmaatregelen en advies

Scholtès

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften.
Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand • staan als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
  Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s programmeert, in het bijzonder de “uitgestelde start” (*zie Programma’s*) kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies DRAAISPIT en ROOSTEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.
- Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.
  Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standy-stand.
  De standby-stand wordt weergegeven middels het "Symbool Klok" op een hoge verlichtingssterkte.
  Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

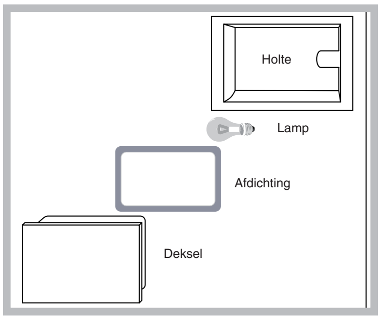
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De pannendragers, de branderdeksels, de vlamkronen en de branders van de kookplaat kunnen worden verwijderd voor een gemakkelijkere reiniging; was ze in warm water en een niet schurend reinigingsmiddel. Zorg ervoor de afzettingen te verwijderen en doe ze pas op hun plaats als ze volledig droog zijn.
- Reinig geregeld het uiteinde van de thermokoppelbeveiliging*.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Sluit het deksel van de kookplaat nooit zolang de gasbranders nog aan of warm zijn.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14.
Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (*zie afbeelding*).

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

NL

Automatische reiniging PYROLYSE

Het programma PYROLYSE brengt de oventemperatuur op 500°C om het pyrolyseproces (ofwel het verbranden van voedselrestjes) te starten. Het vuil wordt letterlijk as.
Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Voor het activeren van de PYROLYSE:

- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- haal alle accessoires uit de oven;
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.
- zet de PROGRAMMAKNOP op “0”

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om de reinigingscyclus PYROLYSE te activeren drukt u circa 4 seconden op de toets ⠿. Met de knop INSTELLEN TIJDEN kunt u het gewenste reinigingsniveau kiezen met een vooringestelde en niet wijzigbare tijdsduur:
1. Economisch (ECO): draai de knop richting “-”. Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting “+”. Duur 2 uur.
4. Druk op de toets ⏲ om te bevestigen.

Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook voor de PYROLYSE cyclus mogelijk een einde te programmeren (*zie Programmeren van het einde van de automatische reiniging*).

Veiligheidsmechanismen

- het verlichte symbool 🔑 op het display geeft aan dat de ovendeur automatisch is geblokkeerd omdat de temperatuur zeer hoog is geworden;
- het symbool **STOP** geeft aan dat op elk willekeurig moment dat u op de toets ⠿ drukt u de reinigingscyclus kunt annuleren;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd van de cyclus niet meer veranderd worden.

Het einde van de automatische reiniging programmeren

1. Druk op de toets ⏲ totdat het symbool END en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets ⏲ totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets ⏲ om te bevestigen.
6. als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het Economische niveau van PYROLYSE met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen ⧗ en END gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de PYROLYSE.

Na de automatische reiniging

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, einer Übergabe oder eines Umzugs das Gerät stets begleitet.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

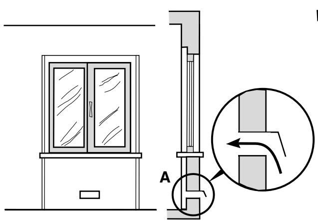
! Die Installation des Gerätes ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen.

! Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung oder Wartung darf nur dann vorgenommen werden, wenn der Herd zuvor von der Stromversorgung getrennt wurde.

Belüftung der Räume

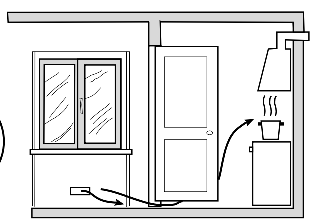
Das Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung mit den geltenden Normvorschriften und folgenden Aktualisierungen installiert werden. Dem Raum, in welchem das Gerät installiert wird, muss ebenso viel Luft zugeführt werden, wie zur ordnungsgemäßen Gasverbrennung erforderlich ist (das Luftvolumen darf 2 m^3/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten).
Die mit Gittern geschützten Belüftungsöffnungen müssen über einen Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm^2 verfügen und so ausgelegt werden, dass sie nicht – auch nicht teilweise – verstopft bzw. verdeckt werden (*siehe Abbildung A*).
Diese Öffnungen sind um 100 % - auf einen Nutzquerschnitt von mindestens 200 cm^2 - zu vergrößern, falls die Kochfläche des Gerätes nicht über ein Flammenausfall-Sicherheitssystem verfügt, und wenn die Belüftung indirekt über angrenzende Räume erfolgt, die über (wie oben beschrieben) ins Freie führende Belüftungsschächte verfügen (*siehe Abbildung B*), vorausgesetzt es handelt sich weder um Gebäudeteile des gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr besteht, oder um Schlafzimmer.

A



Zuluftöffnung Verbrennungsluft

B

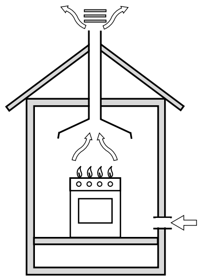


Vergrößerung des Lichtspalts zwischen Tür und Fußboden

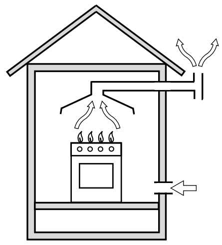
! Nach langem Gebrauch des Gerätes, sollte möglichst ein Fenster geöffnet oder – im Falle der Anwesenheit von Ventilatoren - eine höhere Gebläsestufe eingestellt werden.

Abluftsystem

Das System zur Ableitung der Abgase ist über eine an einen gut funktionierenden Kamin mit natürlichem Zug angeschlossene Dunstabzugshaube oder über einen Elektroventilator zu gewährleisten, der sich bei jeder Inbetriebnahme des Gerätes (*siehe Abbildungen*) automatisch einschaltet.



Abgasführung direkt ins Freie



Abgasführung über Kamin oder Kamin mit Abzweigungen (ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

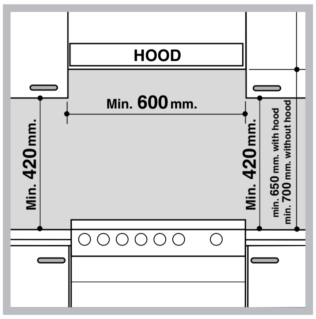
! Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich; deshalb müssen Räume, in welchen GPL-Flüssiggasflaschen gelagert werden, über Öffnungen nach Außen verfügen, damit eventuelle Gasverluste entweichen können. Demnach dürfen leere oder halbvolle GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.), installiert oder gelagert werden. Bewahren Sie im betreffenden Raum lediglich die Flasche, die gerade in Gebrauch ist, in großer Entfernung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen), die sie auf eine Temperatur von über 50°C aufheizen können, auf.

Aufstellung und Ausrichtung

! Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

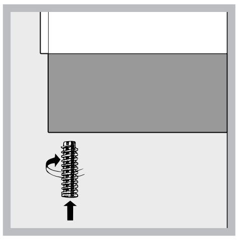
! Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem Material beschaffen und wärmeresistent ist (T 90°C).

Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:
- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden.
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 600 mm vom Gerät aufzustellen.

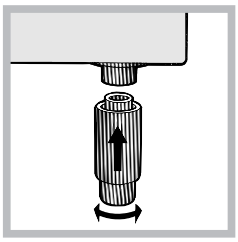


- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen. Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss der Abstand 700 mm betragen (*siehe Abbildung*).
- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an.
- Eventuelle Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren.

Nivellieren



Sollte es erforderlich sein, das Gerät eben auszurichten, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (*siehe Abbildung*).



Die Stellfüße* werden unter dem Herdboden eingesteckt.

Elektroanschluss

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegebene Belastung (*siehe Tabelle Technische Daten*).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den inländischen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:
- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

* Nur an einigen Modellen

! Das Netzkabel und die Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

! Der Hersteller weist jegliche Verantwortung zurück, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss an die Gasleitung oder an die Gasflasche kann mit Hilfe eines Gummi- oder Stahl-Flexschlauchs gemäß den geltenden, nationalen Gesetzen und folgenden Aktualisierungen vorgenommen werden; versichern Sie sich jedoch zuvor, dass das Gerät für den verwendeten Gastyp geeignet ist (siehe Eichungs-Etikett auf der Abdeckung; sollte dies nicht der Fall sein *siehe unten*). Bei Anschluss an Flüssiggas (Gasflasche) sind gemäß den geltenden, nationalen Bestimmungen und folgenden Aktualisierungen entsprechende Druckregler zu montieren. Zur Erleichterung des Anschlusses ist der Versorgungsschlauchansatzstutzen seitlich* ausrichtbar: Tauschen Sie den Schlauchanschlussstutzen und den Verschlussstöpsel gegeneinander aus und ersetzen Sie die mitgelieferte Dichtung.

! Um eine sichere Funktionsweise, einen angemessenen Einsatz der Energie, und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu gewährleisten, vergewissern Sie sich, dass der Zuleitungsdruck den in der Tabelle “Merkmale Brenner und Düsen” angegebenen Werten entspricht (*siehe unten*).

Gasanschluss mittels Gummischlauch

Kontrollieren Sie, dass der Schlauch den geltenden, nationalen Richtlinien entspricht. Innendurchmesser des Schlauchs: 8 mm bei Flüssiggas-Versorgung; 13 mm bei Erdgas-Versorgung.

DE

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass der Schlauch:
- an keiner Stelle mit Teilen in Berührung kommt, die eine Temperatur von mehr als 50°C erreichen;
- weder Zug- noch Drehbelastungen ausgesetzt wird; noch Knicke oder Verengungen aufweist;
- nicht mit spitzen Gegenständen, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen in Berührung kommt, und auch nicht eingeklemmt wird;
- leicht zugänglich ist, um über die gesamte Länge hinweg seinen Zustand überprüfen zu können;
- eine Länge von 1500 mm nicht überschreitet;
- an beiden Enden, an denen er gemäß den geltenden, nationalen Richtlinien mit Hilfe von Schellen zu befestigen ist, fest aufgezogen wurde.

! Sollten eine oder mehrere dieser Bedingungen nicht erfüllt werden können oder sollte der Herd gemäß den Vorschriften der Klasse 2 – Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränken) installiert werden, ist ein Flex-Schlauch aus Stahl zu verwenden (*siehe unten*).

Gasanschluss mittels mit Gewindeanschlüssen versehenem Flex-Schlauch aus Edelstahl mit hermetischen Wänden.

Prüfen, dass der Schlauch den geltenden Landesnormen entspricht und dass die Aluminiumdichtungen der UNI 9001-2 oder die Gummidichtungen den geltenden Landesnormen entsprechen.
Bei Verlegung des Flexschlauches muss das am Gerät befindliche Schlauchanschlussstück abgenommen werden. Bei dem Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfenanschluss.

! Führen Sie den Anschluss so aus, dass die Schlauchleitungen eine Höchstlänge von 2 Metern nicht überschreiten; vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt und nicht eingeklemmt wird.

Kontrolle auf Dichtheit

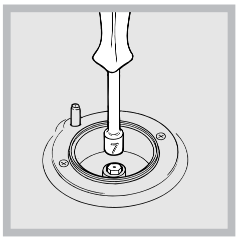
Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte die vollständige Dichtheit aller Anschlüsse; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an verschiedene Gasarten

Das Gerät kann auf eine andere Gasart als die, für die es vorgesehen wurde, eingestellt werden (ersichtlich aus dem Eichungs-Etikett auf der Abdeckung).

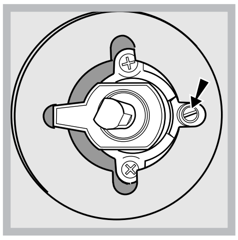
Anpassung des Kochfeldes

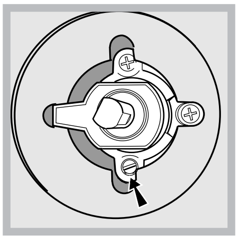
Austausch der Kochfeld-Brennerdüsen:
1. Nehmen Sie die Kochflächenroste ab und ziehen Sie die Brenner aus ihren Sitzen heraus;



2. Schrauben Sie die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels ab (*siehe Abbildung*), und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden der neuen Gasart (*siehe Tabelle Merkmale Brenner und Düsen*);
3. Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. .

Brenner-Minimumeinstellung:
1. Drehen Sie den Brenner auf die Position Minimum;
2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.
! Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden. dovr





3. Vergewissern Sie sich, dass bei schnellem Drehen des Reglerknopfes von Position Maximum auf Position Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.

! An den Brennern des Kochfeldes ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

! Nachdem die Einstellung auf eine andere Gasart erfolgt ist, ersetzen Sie bitte das Etikett der alten Eichung durch ein der neuen Gasart entsprechendes Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

! Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den nationalen Normen EN 88-1 und EN 88-2 für “Druckregler für Gasleitungen” entsprechender Druckregler installiert werden.

Merkmal-Tabelle Brenner und Düsen

Tabelle 1				Flüssiggas				Erdgas	
Brenner	Durchmesser (mm)	Wärmeleistung kW (oberer Heizwert*)		By-Pass 1/100	Düse 1/100	Durchfluss* g/h		Düse 1/100	Durchfluss* l/h
		Nomin.	Min.	(mm)	(mm)	***	***	(mm)	
Ultraschneller Brenner (Groß) (UR)	100	3,30	0,7	41	91	240	236	123	314
Normalbrenner (Mittelgroß)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Sparbrenner (Klein)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Versorgungsdruck	Nominaldruck (mbar) Min (mbar) Max (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

*	Bei 15° und 1013 mbar-Trockengas	
**	Propan	oberer Heizwert = 50.37 MJ/kg
***	Butan	oberer Heizwert = 49.47 MJ/kg
	Erdgas	oberer Heizwert = 37,78 MJ/m^3

CI 66 M W
CI 66 M A
CI 66 M I

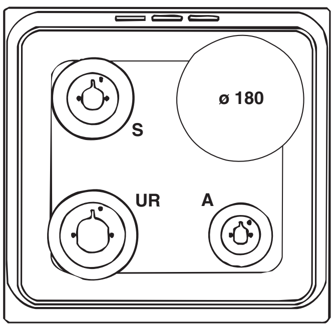


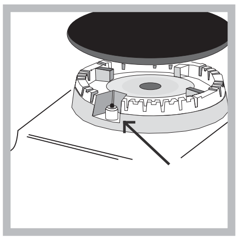
TABELLE DER EIGENSCHAFTEN	
Backofen-Abmessungen (HxBxT):	32x43,5x40 cm
Nutzvolumen	Liter 56
Nutzabmessungen des Geschirrwagens:	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
Brenner:	einstellbar auf alle auf dem Typenschild genannten Gasarten
Versorgungsspannung und -frequenz:	siehe Typenschild
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: Ober-Unterhitze Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: Braten
	EG-Richtlinien: EG-Richtlinien: 2006/95/EC vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen - 2004/108/EC vom 15.12.04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 2009/142/EC vom 30.11.09 (Gas) und nachfolgende Änderungen- 93/68/EEC vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen - 2002/96 /EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

Gebrauch des Kochfeldes

Zündung der Brenner
Neben jedem BRENNER-Reglerknopf ist durch ein ausgefülltes Kreissymbol die zugehörige Gasflamme gekennzeichnet.
Zum Zünden eines Kochfeld-Brenners verfahren Sie bitte wie folgt:
1. Führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
2. Drücken Sie den BRENNER-Reglerknopf nach innen und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis er auf dem Symbol der maximalen Flamme steht.
3. Stellen Sie die gewünschte Flammenleistung ein; drehen Sie hierzu den BRENNER-Reglerknopf gegen den Uhrzeigersinn: minimale , maximale oder mittlere Flamme.



Verfügt das Gerät über eine elektronische Zündung* (*siehe Abbildung*), drücken Sie den BRENNER-Reglerknopf bis zum Anschlag und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol der großen Flamme bis die Zündung erfolgt ist. Sollte die Flamme bei Freigabe des Reglerknopfes wieder erlöschen, wiederholen Sie die Schritte und halten Sie den Reglerknopf dieses Mal etwas länger gedrückt.

! Sollte die Flamme unbeabsichtigter Weise erlöschen, schalten Sie den Brenner aus und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie ihn erneut anzünden.

Ist das Gerät mit einer Flammenausfall-Sicherheitsvorrichtung* ausgestattet, muss der BRENNER-Reglerknopf zur Aufrechterhaltung der Flamme und Aktivierung der Vorrichtung für ca. 2-3 Sekunden gedrückt gehalten werden.
Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Reglerknopf bis auf die Position Aus •.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner
Zur Verbesserung der Brennerleistung und für einen minimalen Gasverbrauch sollte Kochgeschirr mit flachem Boden und Deckeln verwendet werden, welches der Größe des Brenners angepasst ist.

Brenner	ø Topfdurchmesser (cm)
Ultraschneller Brenner (UR)	24 – 26
Normalbrenner (S)	16 – 20
Hilfsbrenner (A)	10 – 14

Zur Erkennung des Brennertyps verweisen wir auf die im Abschnitt „Eigenschaften der Brenner und Düsen“ befindlichen Abbildungen.

! Einige Modelle sind mit einem Reduzierring bestückt. Verwenden Sie diesen nur für den Hilfsbrenner, und nur dann, wenn Kochgeschirr mit einem Durchmesser von unter 12 cm eingesetzt wird.

Elektroplatten*

Die 6 verschiedenen Stufen können jeweils durch Drehen des entsprechenden Schalterknopfes im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn eingestellt werden.

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Niedrigste Leistung (Minimum)
2 - 5	Mittlere Leistungen
6	Höchste Leistung (Maximum)

Bei jeder beliebigen Einstellung, abgesehen von der der Position ‘AUS’, schaltet sich die Kontrollleuchte ein.



ACHTUNG! Die Glasabdeckung kann bei Erhitzung bersten. Schalten Sie alle Brenner oder eventuellen Elektroplatten aus, bevor Sie sie schließen. *Bezieht sich nur auf Modelle mit Glasabdeckung

* Nur an einigen Modellen

DE

Uhr einstellen

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Die Taste ⏲ wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol ⏱ und die ersten zwei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-" , um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste ⏲, bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-" , um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste ⏲, um die Eingabe zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Die Taste ⏲ wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol 🔔 und die drei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-" , um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste ⏲, um die Eingabe zu bestätigen.

Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Gebrauch des Backofens

! Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.
! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

1. Das gewünschte Garprogramm über den Drehschalter PROGRAMME auswählen.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen. Die Vorheiz-Anzeige leuchtet auf.
Die Temperatur kann mithilfe des Drehschalters THERMOSTAT abgeändert werden.
3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige .ıııl erlischt, ertönt ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Ändern des Garprogramms über den Drehschalter PROGRAMME.
- Ändern der Temperatur über den Drehschalter THERMOSTAT.
- Programmieren der Dauer und des Garendes (*siehe Garprogramme*).
- Unterbrechen des Garvorgangs durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0".
5. Die Garzeitdauer kann verändert werden (*siehe Garprogramme*).
6. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren.

! Bei den Programmen BRATEN und GRILL ist keine Vorheizphase vorgesehen.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. In der Anfangsphase eines PYROLYSE-Programms arbeitet das Gebläse auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe.
! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch das Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

DE

Manuelle Garprogramme

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 40 °C und 250 °C eingestellt werden.
Bei dem Programm DREHSPIESS ist der voreingestellte Wert 270°C.

Programm **TRADITIONELL**
Bei dieser traditionellen Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe.

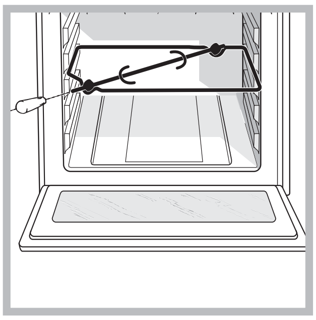
Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **BRATEN**
Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

Programma **DREHSPIESS**
Diese Funktion wurde für das Garen mit dem Drehspieß optimiert. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**
Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90°C.

Drehspieß



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Symboltaste in Betrieb.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatik-Garprogramme

! Temperatur und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Die Garzeit kann um einige Minuten verändert werden, wie nachfolgend in der Beschreibung der einzelnen Funktionen angegeben.

Programm **PIZZA**
Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen.
Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details. Nur die Gardauer kann um -5/+5 Minuten verändert werden.
Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 500 g und 700 g wiegen.
- fetten Sie die Fettpfanne und die Backbleche leicht ein.

Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis “Hot” bis die Temperatur des Backofens die 120° erreicht hat. Nun kann die Pizza in den Ofen gegeben werden.

PIZZAREZEPT:
1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen
Rezept für 3 Pizzen mit etwa 550 g: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde oder manuelle Betriebsart NIEDRIGE TEMPERATUR bei 40° und etwa 30/45 Minuten gehen lassen.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm PIZZA.

Programm **BROT**
Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben**.

Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis “Hot” bis die Temperatur

des Backofens die 40° erreicht hat. Nun kann das Brot in den Ofen gegeben werden.

BROTREZEPT:
1 Backblech mit 1.000g max., untere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
Vorgang:
- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40°C geschalteten Backofen, und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben**.. Zur Reinigung raten wir die Verwendung von Wasser und Essig.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Kuchen. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden. Nur die Gardauer kann um -10/+10 Minuten verändert werden.

Garzeit programmieren

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.

Programmieren der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-" , um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste, um die Eingabe zu bestätigen;
4. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Das Ende einer Garzeit kann nur dann programmiert werden, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Drücken Sie daraufhin die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol END und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
3. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-" , um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie erneut die Taste, bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
5. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-" , um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie erneut die Taste, um die Eingabe zu bestätigen.
7. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet um 11:15:00 automatisch.

Die eingeschalteten Symbole und END sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist.. Das DISPLAY gibt das Garende und die Garzeit in Wechselfolge wieder.
Die Programmierung kann durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0" rückgängig gemacht werden.

Praktische Tipps

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5. Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen DREHSPIESS und BRATEN die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT
- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

DE

Praktische Ratschläge für den Gebrauch der Elektroplatten*

Um zu große Wärmeverluste und Schäden an der Elektroplatte zu vermeiden, sollten Sie Töpfe und Pfannen mit glattem Boden verwenden, deren Durchmesser nicht kleiner ist, als der der Elektroplatte.

! Vor erstmaligem Einsatz sollten die Elektroplatten (ohne Kochgeschirr) für 4 Minuten auf Höchsttemperatur eingeschaltet werden. Hierbei härtet sich die Schutzschicht und erreicht so ihre maximale Festigkeit.

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen

Tabelle Garen im Backofen

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VORSPEISEN	Plum-Cake (gesalzen)	Plum-Cake mit Oliven, Thunfisch usw.	Kuchen oder Heißluft	160 °C	Form auf Backblech
	Pikante Kuchen	Pikante Kuchen mit Käse, Lachspasteten usw.	Kuchen oder Heißluft	200 °C	a/ Backblech
	Terrinen	Fisch-, Fleisch-, Gemüseterrinen usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Terrinenform auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Gerichte in kleinen Formen	Geflügelleberpastete, Lachspüree usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Aufläufe mit Käse, Gemüse, Fisch usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
GEMÜSE/REISGERICHTE	Überbackenes (allg.)	Kartoffelgratin, Lasagne usw.	Gratin (oder Braten)	200-210 °C	Gefäß a/Backblech
	Gefülltes Gemüse	Kartoffeln, Tomateb, Zucchini, Wirsing usw.	Heißluft	200 °C	a/ Backblech oder Backform auf Backblech
	Geschmortes Gemüse in der Casserolle (mit Deckel)	Möhren, Weißwurzel, Kopfsalat usw.	Ober-Unterhitze	200 °C	Casserolle auf Backblech
	Flan	Pilzflan, Gemüsefrikadellen usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Terrinen	Gemüse-Terrinen	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Spargel-, Tomatensoufflé usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Pasteten	Gemüsepasteten usw.	Heißluft	200 °C	a/ Backblech
	Fisch in Alufolie	Trüffel usw.	Heißluft	200 °C	Alufolie auf Backblech
	Reis	Reis Pilaf	Ober-Unterhitze	180 °C	Form auf Backblech

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
FLEISCH	Geflügelbraten	Huhn, Hähnchen, Ente, Kapaun	Braten	200 °C	Geflügel a/Backofenrost
	Geflügel a/Spieß	Huhn, Hähnchen	Drehspieß	270 °C	Drehspießhalterung
	Braten	Schweine-, Kalbs-, Putenbraten, Rostbeef, Lammkeule, gefüllte Kalbsbrust usw.	Braten	200 °C	Feisch auf Backofenrost
	Geschmortes Fleisch am Stück	Geschmorte Lammkeule (ganz), großer Kapaun oder Truthahn usw.	Heißluft	180° (nach einem Drittel der Bratzeit auf 160°C herunterschalten)	Fleisch a/Backblech in regelmäßigen Abständen mit Bratensaft begießen
	Fleisch Sauté in Casserolle und traditionelle Gerichte	Rindsschmorbraten, Kaninchen, Kalbsgoulasch „Marengo“, Lammfleisch mit Kartoffeln, Huhn mit Paprikaschoten usw.	Statisch	190 °C	Casserolle auf Backblech
	Gegrilltes	Steak, Kotelett, Bratwurst, Spießchen, Hühnerschenkel usw.	Heißluft	200 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Fleisch im Teigmantel	Rindfleischfilet „Wellington“, Keule im Teigmantel usw.	Heißluft	200 °C	Auf dem Backblech (bei großen Stücken die Temperatur auf 160°C herunterschalten, wenn der Teigmantel gar ist)
	Fleisch im Salzteig-Mantel	Geflügel in Salzteig usw.	Heißluft	240 °C	Fleisch auf Backblech oder Behältnis auf Backblech
FISCH	Gegrillter Fisch und Spießchen	Seebarsch, Makrele, Sardinen, Seebarbe, Thunfisch usw.	Heißluft	180 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Ganze Fische (gefüllt)	Goldbrasse, Karpfen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fischfilet (mit Zusatz von Wein oder anderen Flüssigkeiten)	Lachs, Drachenkopf, Kabeljau, Seebarsch usw.	Statisch	200 °C	Backblech
	Fisch in Alufolie	Seezunge, Limande, Jakobsmuscheln usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fisch im Teigmantel (Blätterteig oder Mürbeteig)Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Lachs, Spießchen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Überbackener Fisch	Gratinierter Kabeljau usw.	Gratin (oder Braten)	200-210 °C	Gefäß auf Backblech
	Soufflé	Muscheln usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Fisch im Salzteig-Mantel	Kabeljau, Karpfen usw.	Heißluft	240 °C	Fisch auf Backblech oder Gefäß auf Backblech

Tabelle Garen im Backofen

DE

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
GEBÄCK	Plätzchen (ohne Hefe)	Biskuit, Löffelbiskuit, versch. Plätzchen, Brownies	Kuchen oder Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Käsekuchen			200 °C	Form auf Backblech
	Kuchen mit Hefeteig	Süße Kuchen, Streuselkuchen mit Obst		180 °C	Form auf Backblech
	Teigböden für Torten (Sandteig)	Torten mit frischem Obst (Erdbeeren, Himbeeren usw.)		180 °C	Backform a/Backblech (Trockenbohnen auf Kuchenteig)
	Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Birnenpasteten usw.		220 °C	Form auf Backblech
	Kleines Gebäck	Brandteiggebäck (Windbeutel), versch. Gebäck, Bigné, Saint- Honoré-Torte usw.		190 °C	a/ Backblech
	Kleines Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Croissants, süße Küchlein, Brioche ohne Füllung, kl. Savarin usw.		180 °C	a/ Backblech
	Großes Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Gugelhopf, Christstollen, süßes Brot, Brioche ...		160 °C	Backblech oder Backform auf Backblech
PLÄTZCHEN/ KLEINES GEBÄCK	Plätzchenteig	Gebäck in Papierformen, Löffelkuchen usw.	Kuchen oder Heißluft	180 °C	a/ Backblech
	Sandteig	Mürbeteigplätzchen, Spritzgebäck, Kekse usw.		200 °C	a/ Backblech
	Blätterteiggebäck	Versch. Blätterteiggebäck		200 °C	a/ Backblech
	Mandelgebäck, Kokoskugeln	Mandelgebäck mit Kokosnuss oder Mandeln		180 °C	a/ Backblech
	Hefeteig	Mini-Brioche, Mini-Croissants usw.		180 °C	a/ Backblech
	Weiße Baisers			70 °C	a/ Backblech
	Gebräunte Baisers			110 °C	a/ Backblech
SÜSSSPEISEN	Pudding	Reispudding, Brotpudding usw.	Kuchen oder Heißluft	190 °C	Form auf Backblech
	Cremes und Eierspeisen, Griespudding	Karamellpudding, Creme Brulee, Schokoladenflan usw.		160 °C	Formen in Fettpfanne (Wasserbad in Fettpfanne)
	Süße Reisspeisen	Versch. Reisspeisen		180 °C	Form auf Backblech
	Soufflé	Soufflé mit Likör, Obst usw.		200 °C	Form auf Backblech
OBST	Gefülltes Obst oder Obst in Alufolie	Bratäpfel usw.	Heißluft	200 °C	Backform bzw. Alufolie auf Backblech

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VERSCHIEDENES	Yoghurt		NIEDRIGE TEMPERATUR	40 °C	Kleine Form a/Backblech
	Trockenobst	Trockenobst, Trockenpilze oder Trockengemüse in Scheiben usw.	NIEDRIGE TEMPERATUR	65 °C	auf Backofenrost

Automatik-Garprogramme

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	BEISPIELE	UNTERLAGE	Einschubhöhe Fettpfanne/Backblech	Garzeit (Minuten)	Einschieben
	Kuchen	Plum-Cake und Pfundkuchen (mit Backpulver)	Plum-Cake mit Obst, Marmorkuchen, Pfundkuchen usw.	Form auf Backblech	2	45**	kalt
		Obstkuchen (Mürbeteig oder Blätterteig, mit oder ohne Guss)	Apfel-, Mirabellen-, Birnenkuchen usw.	Form auf Backblech	2		
		Blätterteiggebäck	Apfeltaschen, Gemüsekuchen, Pasteten usw.	a/ Backblech	2		
		Kuchen ohne Hefe (Clafoutis, Mandelkuchen, Gemüsekuchen usw.)		a/ Backblech	2		
	Pizza	Gefüllte Pizza, gefüllte Focaccia (Hefeteig)			2	28**	warm oder kalt
	Brot	***			2	55	kalt

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.
** Die Garzeiten im Automatikbetrieb sind voreingestellt. Die in der Tabelle angegebenen Werte beziehen sich auf die Mindest- und Maximaldauer, die der Anwender ab der voreingestellten Dauer verändern kann.
*** Wie im Rezept angegeben 100 gr Wasser in die Fettpfanne füllen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut.
Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuss sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränke).
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Geben Sie keine entflammbaren Materialien in das untere Aufbewahrungsfach oder in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position • befinden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät auch nicht herunterrutschen kann.

Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den lokalen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern.
  Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Programme*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme DREHSPIESS und BRATEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.
Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Reinigung und Pflege

Stromversorgung trennen

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

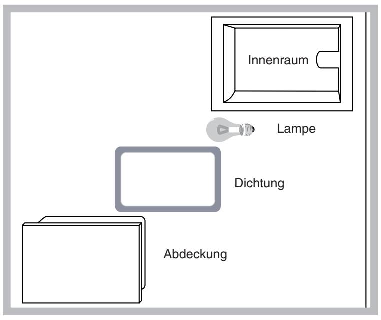
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie zur Reinigung ausreichend Wasser und trocken Sie das Gerät hinterher sorgfältig. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Die Grillroste, die Abschlusskappen, die Flammenkränze und die Kochfeld-Brenner sind zur Erleichterung der Reinigung abnehmbar; säubern Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Verkrustungen warten Sie abschließend ab, bis sie vollständig getrocknet sind.
- Reinigen Sie regelmäßig die Spitzen des Flammenausfall-Sicherheitssystems*.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (spülmaschinenfest).
- Schließen Sie die Abdeckung nicht, solange die Brenner eingeschaltet oder noch warm sind.

* Nur an einigen Modellen

Kontrolle der Backofendichtungen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Austausch der Backofenlampe



Die Backofenlampe wie folgt ersetzen:

1. Die Glasabdeckung mithilfe eines Schraubenziehers entfernen.
2. Die Lampe ausschrauben und durch eine neue Lampe desselben Typs ersetzen: Leistung 15 W, Sockel E 14.

Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (*siehe Abbildung*).

Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

DE

DE

PYROLYSE-Selbstreinigung

Während des pyrolyse-Reinigungsprogramms werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt, dank dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche.
Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Rückstände aufglimmen. Es handelt sich um einen völlig normalen spontanen Verbrennungsvorgang, der keine Risiken in sich birgt.

Vor Aktivierung einer PYROLYSE:

- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Das gesamte Zubehör aus dem Backofen entfernen.
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.
- Den Drehschalter PROGRAMME auf „0“ positionieren.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung der PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG die Taste ⁝⁝⁝ etwa 4 Sekunden lang drücken. Die gewünschte Reinigungsstufe kann über den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG festgelegt werden, wobei die Dauer voreingestellt ist und nicht abgeändert werden kann.
1. Sparprogramm (ECO): Drehschalter in Richtung „-“ drehen. Dauer: 1 Stunde.
2. Normalprogramm (NOR): Anfangsleistungsstufe. Dauer: 1 Stunde und 30 Minuten.
3. Intensivprogramm (INT): Knopf in Richtung „+“ drehen. Dauer: 2 Stunden.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ⏲.

Auch für den PYROLYSE-Zyklus kann, wie für jeden normalen Garvorgang, programmiert werden, wann dieser beendet werden soll (*siehe Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs*).

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Aufleuchten des auf dem Display befindlichen Symbols 🔑 ist ein Zeichen dafür, dass die Backofentür ab dem Moment automatisch gesperrt wurde, an dem sehr hohe Temperaturwerte erreicht wurden.
- Das Symbol **STOP** weist darauf hin, dass durch Drücken der Taste ⁝⁝⁝ der Reinigungsvorgang jederzeit unterbrochen werden kann.
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Programmende) können bei gesperrter Backofentür nicht mehr abgeändert werden.

Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs

1. Drücken Sie die Taste ⏲, bis auf dem DISPLAY das Symbol END und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” , um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste ⏲, bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” , um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste ⏲ , um die Eingabe zu bestätigen;
6. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an und das akustische Signal wird aktiviert.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein PYROLYSE-Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Die eingeschalteten Symbole e ⧗ und END sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als PYROLYSE-Ende programmierte Uhrzeit und die PYROLYSE-Dauer eingeblendet.

Ende des Selbstreinigungsvorgangs

Die Backofentür kann nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Den Staub bei abgekühltem Backofen mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wenn die vorhandene Ofenwärme für einen Garvorgang genutzt werden will, ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

11/2011 - 195071827.05
XEROX FABRIANO